

# ANTIPASTI

**ALICI\* PANATE 9**  
con pecorino e rucola

**FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA 10**  
ripieni con zucchine alla romana e alici di Colluoure

**CEVICHE DI TONNO E SALMONE\* 12**  
con cipolla di Tropea, coriandolo, lime e salsa passion fruit

**TRIPPA FRITTA 8**  
con tris di salse fatte in casa: maionese, ketchup e salsa verde

**INSALATA DI POLLO ALLA PIASTRA 10**  
con riso venere, uovo sodo e verdure

**POLPETTE DI MELANZANE 9**  
con salsa di pomodoro, verdure e rucola

# CENA



# PRIMI

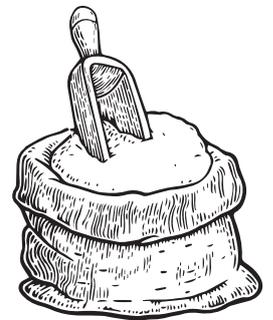
**PICI DI GRANO SARACENO 11**  
fatti in casa alla gricia con fichi

**TONNARELLI INTEGRALI FATTI IN CASA 15**  
cacio e pepe e tartufo

**GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA 14**  
con gamberi\*, cozze\*, fave e zafferano

**ORECCHIETTE FATTE IN CASA 10**  
alla norma

**LINGUINE VERRIGNI ALLE VONGOLE VERACI 13**  
con pesto genovese fatto in casa



# SECONDI

**STRACOTTO DI BUFALA 15**  
con crema di carote, cipolla agrodolce e noci tostate

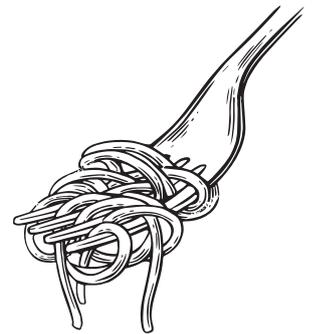
**FILETTO DI SALMONE\* ALLA PIASTRA 17**  
con scarola, uvetta, pinoli e salsa peperoni

**TAGLIATA DI MANZO DANESE DRY AGED\* 22**  
con patate fritte e salse artigianali

**TONNO\* SCOTTATO IN CROSTA DI CHIA 17**  
con insalata di zucchine, ravanelli, pomodori secchi e salsa passion fruit

**SCHINITZEL DI POLLO 14**  
con patatine fritte artigianali e salsa tartare

**POLPO ARROSTO 17**  
con purè di sedano rapa, patate, cialda al nero di seppia e olive di Gaeta



# CONTORNI

**INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA 6**  
**PATATE FRITTE FATTE IN CASA 6**  
**FRIARELLI 6**

**CICORIA RIPASSATA 6**  
**INSALATA DI SCAROLA RIPASSATA 6**  
**INSALATA DELLO CHEF 9**



Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

# Vini del Mese

## BIANCO

Riflessi, Malvasia/Trebbiano, Lazio  
CALICE 5 / BOTTIGLIA 20

## BOLLICINE

Champagne Pas dosé Mondet  
CALICE 10 / BOTTIGLIA 50

## ROSATO

Miraval, Provenza, Francia  
CALICE 6 / BOTTIGLIA 26

## ROSSO

Lagrein, Castel Sallegg, Alto Adige  
CALICE 6 / BOTTIGLIA 26



## Happy End

### MOSCATO D'ASTI 5

'20 Ghiga AT Moscato

### MALVASIA 8

Passita '13 Ufala ME Malv. Lipari

### LA BELLA ESTATE 6

'18 T.da Vino CN Moscato Pas

### PASSITO 8

Pantelleria '19 Solidea ME Zibibbo

### CAPITOLIUM 6

'17 S'Andrea LT Moscato Terracina

### MONBAZILLAC 8

'15 Alard F Semil. Sauv. Musc

### VIN SANTO 7

'15 T montellori FI Trebbiano

### SAUTERNES 8

'18 Landion F Semillon

### RECIOTO 7

'14 Gnirega VE Valpolicella

### PORTO KOPKE 8

10 years, Portogallo



## GRAPPE

TRENTINA CLASSICA PISONI 4

TRENTINA BARRIQUE PISONI 6

CHARDONNAY PISONI 4

AMARONE BARRIQUE PISONI 8

BAROLO INVECCHIATA AB ITALIAN SPRITS 8

## AMARI & LIQUORI

DEL CAPO 3,5

AVERNA 3,5

CYNAR 3,5

LUCANO 3,5

JAGERMEISTER 3,5

FERNET 4

MANDRAGOLA 6

SAN MARCO  
(ARTIGIANALE) 4

JEFFERSON 6

AMARA  
(ART. CON ARANCE SICILIA) 6

GENZIANA VITTORIA  
(ARTIGIANALE) 6

RATAFIÀ 6

LIMONCELLO ART 4

SAMBUCA ART 4

MIRTO ROSSO 4

## GELATI E FRUTTA

### COPPA GELATO 6

max tre gusti: cioccolato, valigia, crema, fragola, banana, caffè

### COPPA PRIMAVERA 7

gelato alla crema, panna montata e fragole fresche

### TAGLIATA DI FRUTTA 8

servita con gelato alla crema artigianale

### LA DAMA BIANCA 6

gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso

### IL CAFFÈ DI LIEGI 6

gelato al caffè, panna montata e caffè espresso

## CAFFÈ GOLOSO

### CAFFÈ GOLOSO 7

servito con selezione di pasticceria

### CAPPUCCINO GOLOSO 7

servito con selezione di pasticceria

### CIOCCOLATA GOLOSA 8

servita con selezione di pasticceria

### TÈ GOLOSO 8

servito con selezione di pasticceria

## DOLCI DEL BANCO



### CHEESECAKE CLASSICA 6

### TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA 6

### CRUMBLE PERE E CIOCCOLATO 6

### TARTELLETTA DI FRUTTA E CREMA 6

### TIRAMISÙ CLASSICO 6

### TORTA DI MELE E CREMA 6

### CAPRESE 6

### TORTA DI PERE E MANDORLE 6

### PANNACOTTA AI LAMPONI 6



## DOLCI EXPRESS

### BAVARESE FRAGOLE E LIME 7

servito con crumble croccante e menta fresca

### CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA 6

Crème brûlée artigianale con latte aromatizzato alle arance

### MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 7

Torta al cioccolato fondente servito con fragole fresche e coulis di fragole

### NEW YORK CHEESE CAKE 7

Cheesecake cotta al forno, servita con lamponi e coulis di frutti di bosco

### PROFITEROLES AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 8

Choux artigianali ripieni di gelato alla crema fatto in casa serviti con crema chantilly e cioccolato fondente valrhona del madagascar tiepido

### CRUMBLE DI MELE CALDO 8

con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna

### WAFFLE ROYALE 8

servito con gelato alla crema, chantillye cioccolato fondente di Valrhona e pere caramellate



\*In base alle attuali normativi i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo.

In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.