

ANTIPASTI DI CARNE - MEAT APPETIZERS

BRUSCHETTA DELLA CASA 1,6,11,12 POMODORO, BASILICO, AGLIO, OLIO D'OLIVA - TOMATO, BASIL, GARLIC, OLIVE OIL	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E STRISCE DI PIZZA FRITTA 1,5,8,9,12 RAW HAM OF PARMA WITH FRIED BREAD DOUGH	€ 15,00
CARPACCIO DI "CARNE SALADA", RUCOLA, NOCI E PARMIGGIANO REGGIANO 7,8,9,12 RAW SEASONED SLICE MEAT, ROCKET, NUTS AND "PARMIGGIANO REGGIANO" GRATED CHEESE	€ 17,00

ANTIPASTI DI PESCE - FISH APPETIZERS

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON CHIFFONADE DI RADICCHIO AL PEPE ROSA 4 SMOKED TUNA CARPACCIO WITH RADICCHIO AND ROSE PEPPERCORNS	€ 17,00
BACCALA' IN TRE MODI CON POLENTA 1,4,6,7,8 CREAMED DRY COD FISH PREPARED IN THREE DIFFERENT TYPES OF COOKING	€ 18,00
PEPPATA DI COZZE AL SUGO 12,14 MASSELS POT WITH TOMATO SAUCE, BLACK PEPPER, PERSIL	€ 14,00

GRATIN DI CAPESANTE E CANESTRELLI* 14 SCALLOPS AND BABY SCALLOPS "CANESTRELLI" GRATIN IN SHELL	€ 16,00
--	---------

INSALATE - SALADS

BUFFALA AFFUMICATA ALLA CAPRESE CON CROSTONE DI PANE 1,7,12 BUFFALO SMOKED MOZZARELLA CHEESE CAPRESE AND TOASTED BREAD	€ 14,00
INSALATA CESAR 1,3,4,7,8,10 INSALATA MISTICANZA, UOVO, PANE, PARMIGIANO, PANCETTA E POLLO MISTICANZA SALAD, EGG, BREAD, PARMESAN, BACON AND CHICKEN	€ 16,00
INSALATA NIZZARDA 1,4,8 FAGIOLINI, PATATE, POMODORINI, ACCIUGHE, CIPOLLA ROSSA, UOVA E OLIVE NERE FRENCH BEANS, POTATOES, TOMATOES, ANCHOVIES, RED ONIONS, EGGS AND BLACK OLIVES	€ 15,00

PIZZE

MARGHERITA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA 1,7,8,12	€ 9,00
DIAVOLA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE 1,7,8,12	€ 10,00
PROSCIUTTO & FUNGHI FRESCHI 1,7,8,12	€ 13,00
SICILIANA - POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, TONNO 1,4,7,8,12	€ 12,00
PATATOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE 1,5,7,8,12	€ 10,00
VEGETARIANA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE 1,7,8,12	€ 12,00
4 FORMAGGI - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI ASSORTITI 1,7,8,12	€ 13,00
4 STAGIONI - POMODORO, MOZZ, OLIVE, PROSCIUTTO, FUNGHI, SALAME PICC. 1,7,8,12	€ 13,00
CAPRICCIOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI 1,7,8,12	€ 13,00
CRUDO - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO 1,7,8,12	€ 14,00
CALZONE - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI 1,7,8,12	€ 13,00
CENTRALE - POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, MOZZ. BUFALA, RUCOLA 1,7,8,12	€ 16,00
CAPRESE 2.0 -SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,POMODORO FRESCO,RUCOLA E PARMIGIANO1,7,8,12	€ 14,00
SAN MARCO -POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO RUCOLA 1,4	€ 18,00

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO PUO' ESSERE DI ORIGINE CONGELATA SE NON DISPONIBILE FRESCO

*THE MARKED PRODUCT CAN BE OF FROZEN SOURCE IF NOT AVAILABLE FRESH

* LE PRODUITS MARQUÉ PEUT ÊTRE D'ORIGINE CONGELÉ SI PAS DISPONIBLE FRAIS

NO COPERTO, NO SERVIZIO - NO COVER, NO SERVICE CHARGE

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

RISO VENERE SPADELLATO CON VERDURE E GAMBERI AL CURRY* 2,4,8,9,12 VENERE RICE (BLACK), VEGETABLES AND CURRY SHRIMPS	€ 16,00
GNOCCHI DELLA CASA CON POMODORINI E BUFALA ALLA SORRENTINA 1,3,7,12 HOUSE MADE POTATO DUMPLINGS WITH TOMATOES "SORRENTINA" STYLE	€ 14,00
GNOCCHI DELLA CASA CON CREMA DI ZUCCA,BUFALA AFFUMICATA E ROSMARINO HOUSE MADE POTATO DUMPLINGS WITH PUMPKIN CREAM,SMOKED BUFFALO MOZZARELLA AND ROSEMARY 1,3,7,	€ 16,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA 1,3,7, 12 SPAGHETTI WITH CREAMY EGGS, PORK SALTED CHEEK AND PECORINO CHEESE	€ 14,00
FETTUCINE DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E JUS DE VEAU 1,3,9 EGG PASTA HOUSE MADE WITH WILD PORCINI MUSHROOMS, VEAL JUS	€ 22,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1,4,9,14 SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 16,00
FETTUCINE DELLA CASA CON CROSTACEI E FUNGHI DI BOSCO 1,2,3,4,9,14 EGG PASTA HOUSE MADE WITH CRUSTACEANS AND WILD MUSHROOS	€ 19,00

SECONDI PIATTI DI CARNE - MEAT MAIN DISHES

FILETTO DI MANZO BATTUTO E CONDITO ALLA TARTARA (CARNE CRUDA) - 1,3,5,7,8,10,12 BEEF FILLET TARTARE (RAW MEAT), WITH EGGS, SHALLOTS, CAPERS, ENGLISH MUSTARDS, BUTTER	€ 25,00
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI, SFOGLIA SALATA 1,3,9 BEEF BRAISED FILLET, WILD PORCINI MOSHROOMS, SALTED PASTRY	€ 32,00
COSTATINA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE* 1,3,5,7,8 VEAL CUTLET MILANESE STYLE WITH BONE AND FRENCH FRIES	€ 23,00
FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA GRIGLIATA* 1,7,9,12 VENETIAN LIVER WITH CARAMELISED RED ONIONS AND CORNEAL MUSH	€ 17,00
GUANCETTA DI VITELLONE BRASATA AL VALPOLICELLA CON PURE'DI PATATE 7,9, RED WINE BRAISED BEEF CHEEK, CREAMY MUSHED POTATOES	€ 22,00
TOMAHAWK ALLA GRIGLIA 1 KG FOR GRILLED BEEF TOMAHAWK AND ROASTED POTATOES	€ 65,00
COSTATA DI SCOTTONA DRY AGED 1 KG FOR T-BONE QUALITY "SCOTTONA" DRY AGED	€ 75,00

SECONDI PIATTI DI PESCE - FISH MAIN DISHES

PIOVRA GRIGLIATA * 11, 14 CON INSALATA DI SPADONI, CECI, PATATE, POMODORI CONFIT E SESAMO GRILLED OCTOPUS, GREEN FLAT BEAN, POTATOES, CHICKPEAS, TOMATO CONFIT, SESAME SEEDS	€ 20,00
CODA DI ROSPO SCOTTATA SU GUAZZETTO DI PATATE, POMODORINI E ANETO 11 PAN FRIED MONKFISH WITH LIGHT FISHSTOCK, POTATOES, TOMATOES & DILL	€ 22,00
TRANCIO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON MACEDONIA DI VERDURE* 4,9 GRILLED SEA BASS FILLET WITH PAN FRIED VEGETABLES	€ 20,00
FRITTURA DI PESCE CON VERDURINE FRITTE* 1,2,4,5,6,9,14 FRIED FISH WITH FRIED VEGETABLES*	€ 19,00
CALAMARI FRITTI CON POLENTA GRIGLIATA* 1,5,6,8,14 FRIED CALAMARI WITH GRILLED POLENTA	€ 17,00

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE AL FORNO 1,7 BAKED POTATOES	€ 5,00
PATATE FRITTE* 1,5,8 FRENCH FRIES	€ 5,00
RADICCHIO AI FERRI GRILLED RADICCHIO CHICORY	€ 5,00
MACEDONIA DI VERDURE SPADELLATE SEASONAL SIDE DISH	€ 5,00

NO COPERTO, NO SERVIZIO - NO COVER, NO SERVICE CHARGE

