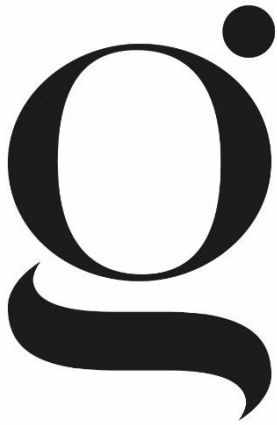


Antipasti

- Tartare di branzino, asparagi, nero di seppia e agrumi € 20
Sea bass tartare, crunchy asparagus and citrus mayo
- Crema di cicerchie, gamberoni e barba di frate € 20
Indian chickpeas hummus, prawns and agretti
- Carpaccio di manzo, burrata e carciofi marinati € 18
Beef carpaccio with burrata and artichokes marinated
- “Vitello tonnato” con giardiniera fatta in casa € 17
Veal with tuna sauce and homemade pickles
- Fagiolini, patate e piselli all’insalata
con tapenade di olive € 15
Salad green beans, potatoes and peas with olive tapenade

Primi

- Spaghetti con vongole e bottarga € 20
Spaghetti with clams and bottarga
- Risotto ai sapori di mare € 22
Seafood risotto
- Tortelli fatti in casa con burrata e ricotta,
nocciole, burro e tartufo nero estivo € 22
Homemade tortelli with burrata and ricotta, hazelnuts, butter and truffle
- Trenette fatte in casa con ragù di agnello,
pecorino e menta € 17
Homemade trenette with lamb ragout, pecorino cheese and mint
- Zuppa verde primaverile € 15
Spring vegetables soup



Secondi

Pesce del giorno in guazzetto con cozze e asparagi € 30
Fish of the day casserole with mussels and asparagus

Fritto misto di mare,
zucchine e maionese agli agrumi € 30
Mixed fried seafood, zucchini and citrus mayo

Fegato “alla veneziana” e polenta croccante € 25
“Venetian liver” and crunchy polenta

Costoletta alla milanese, marmellata al peperoncino
e contorni dell’orto (consigliata per 2 persone) € 65
Milanese cutlet with chilli jam and vegetable side dishes

Rapa rossa al forno, crema di “saor”, gorgonzola e pinoli € 20
Beetroot, “saor” cream and pine nuts

Contorni

Fagiolini al burro € 7.5
Green beans in butter

Patate arrosto € 8
Roast potatoes

Bietole aglio, olio e peperoncino € 7.5
Beets with garlic, oil and chilli

Insalatina mista con dressing all’aceto balsamico € 7.5
Mixed salad with balsamic vinegar dressing

Dolci

Tiramisù € 10

Babà al limoncello con panna € 10
Babà with limoncello and cream

Ricotta, pere e cioccolato € 10
Ricotta, pears and chocolate

Sorbetti € 8

Selezione di formaggi con marmellata e miele € 15

Servizio / Service 12 %

Lista degli allergeni

Glutine: Spaghetti con vongole e bottarga; Trenette fatte in casa con ragù di agnello; pecorino e menta; Tortelli con burrata e ricotta, nocciole e burro; Fritto misto di mare; Costoletta alla milanese; Tiramisù; Babà; Ricotta, pere e cioccolato

Crostacei: Hummus di cicerchie, gamberoni e barba di frate; Risotto ai sapori di mare; Fritto misto di mare

Uova: Trenette fatte in casa con ragù di agnello; Tortelli con burrata e ricotta, nocciole e burro; Fritto misto di mare; Costoletta alla milanese; Tiramisù, Babà; Ricotta, pere e cioccolato

Pesce: Tartare di branzino; Spaghetti vongole e bottarga; Risotto di mare; Pesce del giorno in guazzetto; Fritto misto di mare

Arachidi: Hummus di cicerchie, gamberoni e barba di frate; Risotto di mare; Fritto misto di mare; Costoletta alla milanese

Soia: Risotto di mare; Fritto misto di mare; Costoletta alla milanese

Latticini: Carpaccio di manzo, burrata e carciofi marinati; Fagiolini, patate e piselli all'insalata; Zuppa verde primaverile; Trenette fatte in casa con ragù di agnello; Tortelli con burrata e ricotta, nocciole e burro; Rapa rossa al forno; Fritto misto di mare; Fegato alla veneziana; Costoletta alla milanese; Tiramisù; Babà; Ricotta, pere e cioccolato

Frutta a guscio: Carpaccio di manzo, burrata e carciofi marinati; Tartare di branzino; Tortelli con burrata e ricotta, nocciole e burro; Risotto di mare; Rapa rossa al forno; Fritto misto di mare; Costoletta alla milanese; Ricotta, pere e cioccolato

Sedano: Zuppa verde primaverile; Tortelli con burrata e ricotta, nocciole e burro; Trenette fatte in casa con ragù di agnello; Spaghetti, vongole e bottarga; Risotto di mare; Pesce del giorno in guazzetto

Senape: Hummus di cicerchie, gamberoni e barba di frate; Tartare di branzino;

Solfiti: Pesce del giorno in guazzetto; Fegato alla veneziana; Babà

Lupino: Hummus di cicerchie, gamberoni e barba di frate

Molluschi: Tartare di branzino; Spaghetti, vongole e bottarga; Risotto di mare; Pesce del giorno in guazzetto; Fritto misto di mare