PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

TRADITIONAL ITALIAN DISHES -PLATS ITALIEN TRADITIONNEL

ANTIPASTI

- CUBOTTO DI PIZZA ALLA NAPOLETANA, RIPIENO DI PINOLI, SCAROLA E UVETTA, SU DELICATO DI ROBIOLA E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA; € 14,00
  (neapolitan pizza cube filled with pine nuts and raisins on a Robiola cheese and caramelized red onion-cube de pizza Napolitaine avecpin et de raisins secs sur un fromage robiola Et des oignons rouges caramélisés).
- TARTARE DI FASSONA AI SAPORI DEL MEDITERRANEO CON CROSTINO IN CASSETTA, SPUMA DI PARMIGIANO E TUORLO CONFIT. € 18,00
  (fassona tartare, parmesan foam and confit egg yolk-tartare de fassona, mousse de parmesanet jaune d'oeuf confit.)
- VITEL TONNE' DI RAZZA COALVI CON LA SUA DEMI-GLACE E FRUTTO DEL CAPPERO € 16,00
  (veal with tuna sauce-veau a` la sauce au thon)

PRIMI

- TAGLIATELLE AL RAGU' DI FASSONE COALVI. € 16,00
  (bolognese tagliatelle pasta-tagliatelle a` la bolognaise)
- RISOTTO ALLA MILANESE CON MIDOLLO ARROSTITO, LA SUA GREMOLADA E DEMI-GLACE DI MANZO. € 18,00
  (risotto alla milanese-risotto milanais)
- PIZZICOTTI RIPIENI AL PECORINO ROMANO, TUORLO PASTORIZZATO E POLVERE DI GUANCIALE DOP. € 16,00
  (ravioli with pecorino cheese, pasteurized egg yolk and Powdered bacon-ravioli farcis au pecorino,avec jaune d'oeuf Pasteurisé et bacon en poudre).)

SECONDI

- FILETTO DI FASSONA COALVI, SU CROSTINO DI PANE FONDUTA DI FEGATINO DI POLLO LARDELLATO, TARTUFO NERO E DEMI-GLACE AL MARSALA. € 29,00
  (fassona fillrt and black truffle-fillet de Fassona Avec truffe noir)
- GUANCIA DI VITELLO AL BARBERA SU SEDANO RAPA ARROSTO, LA SUA PUREA E CHIPS DI CARCIOFI. € 24,00
  (barbera braised beef with mashed potatoes-Boeuf braise au Barbera avec pure`e de pommes de terre)
- COTECHINO DELLA TRADIZIONE CON LENTICCHIE E PUREA DI PATATE. € 17,00
  (cotechino whit lentils and mashed potatoes-cotechino aux Lentilles et purée de pommes de terre).

MENU' DEGUSTAZIONE DI MARE

TASTING MENU'-MENU' DÉGUSTATION
(min. 2 pers.)

- CALAMARO [1] SCOTTATO, RIPIENO DI CIME DI RAPA SU CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE AL BALSAMICO.
  (seared squid stuffed with turnip tops on pumpkin cream and Balsamic caramelized red onion-calamars poele´s farcis aux broccoli Rave sur crème de potiron et oignos rouges)
- LINGUINE ALL' ASTICE[3]
  (pasta with lobster-linguine au homard)
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA[123]
  (mixed fried fish-friture de poisson mixte)

ACQUA, CAFFE' E COPERTO € 40,00 P.P.

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA

TASTING MENU'-MENU' DÉGUSTATION
(min. 2 pers.)

- CUBOTTO DI PIZZA ALLA NAPOLETANA, RIPIENO DI PINOLI, SCAROLA E UVETTA, SU DELICATO DI ROBIOLA E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA.
  (neapolitan pizza cube filled with pine nuts and raisins on a Robiola cheese and caramelized red onion-cube de pizza Napolitaine avecpin et de raisins secs sur un fromage robiola Et des oignons rouges caramélisés).
- PIZZICOTTI RIPIENI AL PECORINO ROMANO, TUORLO PASTORIZZATO E POLVERE DI GUANCIALE DOP. € 16,00
  (ravioli with pecorino cheese, pasteurized egg yolk and Powdered bacon-ravioli farcis au pecorino,avec jaune d'oeuf Pasteurisé et bacon en poudre).)
- GUANCIA DI VITELLO AL BARBERA SU SEDANO RAPA ARROSTO, LA SUA PUREA E CHIPS DI CARCIOFI. € 24,00
  (barbera braised beef with mashed potatoes-Boeuf braise au Barbera avec pure`e de pommes de terre)

ACQUA, CAFFE' E COPERTO € 35,00 P.P.

MENU' DEL PORTO

ANTIPASTI

- TARTARE DI TONNO[2]CON JULIENNE DI CARCIOFI CRUDI, €18,00
  SCAGLIE DI GRANA E SALSA AIOLI AL NERO DI SEPPIA
  (tuna tartare with fresh artichokes , Grana cheese and cuttlefish Ink aioli sauce-tartare de thon parmesan avec artichauts Et sauce aioli)
- TENTACOLO DI POLPO IN GALERA, COTTO A BASSA €18,00
  TEMPERATURA E LA SUA RIDUZIONE SU MORBIDO DI PATATE
  (octopus served on soft potatoes-poulpe servi sur des pommes de terre Moelleuses)
- CALAMARO[1] SCOTTATO, RIPIENO DI CIME DI RAPA SU €16,00
  CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE AL BALSAMICO
  (seared squid stuffed with turnip tops on balsamic Caramelized red onions-calamars poe les farcix aux broccoli-rave sur oignons rouges)

I NOSTRI CRUDI

- OSTRICHE PUGLIESI €6,00PZ
  (apulian oysters-huitres de Pouilles)
- OSTRICHE FINE DE CLAIRE €6,00PZ
  (fine de claire oysters- huitres fine de claire)
- OSTRICA HOUTRE' BOUZIGUES €6,00PZ
  (oysters houtre bouzigues-huitre houtre bouzigues).
- GAMBERO ROSSO DI SICILIA €6,00PZ
  (raw red prawn-crevette riuge cru)
- CRUDO DI MARE: carpaccio di Ricciola, tartare di Tonno, Gambero rosso, ostriche pugliesi, fine de claire e bouzigues) € 45,00
  (raw seafood platter-plateau de fruits de mer cru).

Nei nostri piatti sono presenti allergeni, per l'elenco completo e per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

[1] prodotto surgelato

[2] Prodotto Pescato e subito abbattuto a -18°, procedura utilizzata per il consumo di pesce crudo o parzialmente crudo..

[3] Prodotto Fresco, abbattuto a -18° dal ristorante, per garantirne la migliore conservazione e permettere il consumo crudo o parzialmente crudo.

[4] Prodotto fresco, preparato e cotto dal ristorante e infine abbattuto a -18, per garantirne una migliore conservazione e un miglior consumo

I NOSTRI PRIMI

- RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON CRUDITE' DI GAMBERO ROSSO[2],MOUSSE DI BUFALA CAMPANA DOP CON POMODORINO CONFIT. €20,00
  (cuttlefish ink risotto with raw red prawn,Buffalo mozzarella mousse-risotto a l'encre de seiches avec crudite de crevettes, et mousse de mozzarella de Bufflone)
- LINGUINE ALL' ASTICE[3] € 22,00
  (pasta with lobster-linguines au homard)
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 18,00
  (spaghetti with clams -spaghetti aux palourdes)
- PACCHERI ALL'ARAGOSTA[3] € 24,00
  (paccheri pasta with Aragosta-paccheri avec Aragosta.)

I NOSTRI SECONDI

- ZUPPETTA DI PESCE[123] ALLA NOSTRA MANIERA € 28,00
  (gallinella di mare Scampo,gamberone, vongole, seppie, polpo e calamari)
  (fish soup "our way"-soupe de poisson a notre maniere)
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA[123] € 26,00
  (mixed fried fish-fritture de poisson assortis)
- GRIGLIATA[123] MISTA DEL PORTO: € 35,00
  Filetto di branzino, Tentacolo di Polpo,Seppia,Scampo e Gamberone dell'atlantico, servita con verdure grigliate.
  (Mixed seafood grilled with vegetables-grillade mixtede poisson avec des legumes).
- BRANZINI[3](900/1200g), PROPOSTI: ALLA GRIGLIA, € 7,00 hg
  AL SALE OPPURE ALLA MEDITERRANEA
  (sea bass in salt,Mediterranean style or grilled-bars au sel, a la mediterrane`e maniere Ou grilles)

CONTORNI

- VERDURE GRIGLIATE € 6,00
  (grilled vegetables-le gumes grilles)
- INSALATA MISTA € 6,00
  (mix salade-salade mixte)
- VERDURE DI STAGIONE AL SALTO € 6,00
  (saute seasonal vegetables-legumes de saison saute).

LA NOSTRA PASTICCERIA PROPONE

PANNA COTTA AL PASSION FRUIT, CRUMBLE DI MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO; € 7,00
(panna cotta with passion fruit sauce,almonde and white chocolate- Panna cotta avec sauce fruit de passion, crumble aux amandes et chocolat blanc.)

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON CREMA CHANTILLY, LAMPONI E MERINGHE € 7,00
(deconstructed millefeuille with chantilly cream, raspberries and meringues-Mille-feuille déstructuré avec créme chantilly framboises et chocolat blanc)

TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE AL BICCHIERE € 7,00
(traditional tiramisù served in a glass-traditionelle Tiramisù servi en verrine)

PERA COTTA AL VINO ROSSO SPEZIATO, SU BROWINES AL FONDENTE € 7,00
(pear pochedin spiced red wine on dark chocolate browines and chocolate- Chips-poir pochée au vin rouge épicé sur browines au chocolate)

CANNOLI MIGNON CON RICOTTA DI PECORA, GRANELLA DI PISTACCHIO E GOCCE DI CIOCCOLATO. € 7,00
(small cannoli with sheep ricotta, pistachio crumb and chocolate chips-pétit cannoli avec ricottade brebis, éclats de pistache et pépites de chocolat).

DEGUSTAZIONE DI DOLCI : €12,00
MINI CANNOLI-MILLEFOGLIE E PANNA COTTA
(Tasting desserts:Cannoli, millefeuille and panna cotta-Degustation desserts: Pétit cannoli, mille-feuille et panna cotta)