

# Appetizer

<b>TARTARE DI SCAMPI, FOIE GRAS E BERGAMOTTO</b> <i>SCAMPI TARTARE, FOIE GRAS AND BERGAMOT</i>	€ 30
<b>TARTARE DI MANZO, CRÈME FRAÎCHE, POMODORI CONFIT E GELATO ALLA SENAPE</b> <i>BEEF TARTARE, CRÈME FRAÎCHE, CONFIT TOMATOES AND MUSTARD ICE CREAM</i>	€ 22
<b>CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, BEURRE BLANC, ANETO E CAVIALE</b> <i>RED PRAWNS TARTARE, BEURRE BLANC, DILL AND CAVIAR</i>	€ 40
<b>TERRINA DI FOIE GRAS, PASSION FRUIT E PAN BRIOCHE DI CASTAGNE E ALBICOCHE</b> <i>FOIE GRAS, PASSION FRUIT, CHESTNUT AND APRICOT PAN BRIOCHE</i>	€ 30
<b>TEMPURA SELECTION</b> <i>MIX OF TEMPURAS: PRAWN, LOBSTER, OYSTER, VEGETABLES</i>	€ 30

---

	OSTRICHE*	OYSTERS*		CAVIALE	CAVIAR	
FINE DE CLAIRE			€ 6 PZ	10g ASETRA ADAMAS		€ 60
GILLARDEAU			€ 8 PZ	30g ASETRA ADAMAS		€ 180
				SPECIAL CRÈME FRAÎCHE E CAVIALE + € 5		

\* DISPONIBILITÀ SECONDO MERCATO  
ACCORDING TO AVAILABILITY

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.  
FISH INTENDED FOR CONSUMPTION OF RAW OR PRACTICALLY RAW, HAVE BEEN SUBJECTED TO A PREVENTIVE REMEDIATION TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF REG. CE 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER 3, PART D, POINT 3.



# Main Course

<b>SOGLIOLA ALLA MUGNAIA, SPINACI AL BURRO</b> <i>SOLE "MUGNAIA" STYLE AND BUTTERED SPINACH</i>	€ 30
<b>VITEL TONNÈ</b> <i>VITEL TONNÈ</i>	€ 25
<b>ASTICE E VARIAZIONI DI MAIS</b> <i>LOBSTER AND CORN VARIATIONS</i>	€ 40
<b>TRIGLIA ALLA PROVENZALE E RATATOUILLE</b> <i>MULLET A LA PROVENÇAL AND RATATOUILLE</i>	€ 28
<b>PORK BELLY, COLESLAW E BBQ</b> <i>PORK BELLY, COLESLAW AND BBQ</i>	€ 25
<b>FILET MIGNON, SALSA BERNESE E PURÈ MAISON</b> <i>FILET MIGNON, BÉARNAISE SAUCE AND MASHED POTATOES</i>	€ 30

PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.  
FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION TO BE PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF ON DUTY.



# Burger & Sandwich



## FISH BURGER

RICCIOLA IMPANATA, COLESLAW, CIPOLLA CARAMELLATA, CETRIOLI E SALSA BBQ  
*BREADED AMBERJACK, COLESLAW, CARMELIZED ONION, CUCUMBER AND BBQ SAUCE*

€ 28

## CHEESEBURGER

ANGUS, CHEDDAR, POMODORI, LATTUGA, CETRIOLO MARINATO,  
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA  
*ANGUS BEEF, CHEDDAR, TOMATOES, LETTUCE, MARINATED CUCUMBER,  
CARMELIZED RED ONION*

€ 25

## CLUB SANDWICH

POLLO BIO, BACON, LATTUGA, POMODORI, UOVA  
*BIO CHICKEN, BACON, LETTUCE, TOMATOES, EGGS*

€ 22

## SANDWICH DI MARE

TARTARE DI RICCIOLA, ASTICE, POMODORO,  
MAIONESE D'OSTRICA E ANETO, SPINACI SALTATI  
*AMBERJACK TARTARE, LOBSTER, TOMATO,  
OYSTER AND DILL MAYONNAISE, SAUTÉED SPINACH*

€ 28

BITE

€ 14

€ 18

SU RICHIESTA È DISPONIBILE PANE PER CELIACI FATTO IN CASA  
*HOMEMADE GLUTEN-FREE BREAD IS AVAILABLE ON REQUEST*



# Dessert

*Formaggi francesi*

CAMEMBERT  
TÊTE DE MOINE  
COMTÉ CYCLAMEN 24 MESI  
PONT-L'ÉVÊQUE  
ROQUEFORT LE VIEUX BERGER

€ 26

SERVITI CON PANINI ALLE NOCI E UVETTE,  
MIELE E COMPOSTE FATTE IN CASA  
*SERVED WITH WALNUT AND RAISINS BREAD,  
HONEY AND HOMEMADE COMPOTES*

TARTELLETTA NOCCIOLA E CAFFÈ <i>HAZELNUT AND COFFEE TARTLET</i>	€ 14
TARTE TATIN <i>TARTE TATIN</i>	€ 14
CHEESECAKE, CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO <i>CHEESECAKE, WILD BERRIES CREAM</i>	€ 14
COCCO, ANANAS E GIANDUIA <i>COCONUT, PINEAPPLE AND NOUGAT</i>	€ 14
PROFITEROLES, CIOCCOLATO E CREMA CHANTILLY <i>PROFITEROLES, CHOCOLATE AND CHANTILLY CREAM</i>	€ 14
FRUTTI DI BOSCO E CRÈME FRAÎCHE <i>WILD BERRIES AND FRESH CREAM</i>	€ 15
GELATI E SORBETTI MAISON <i>ICE CREAM AND SORBETS HOMEMADE</i>	€ 12

UTILIZZIAMO SOLO FARINE, LATTE, UOVA BIOLOGICHE  
*WE ONLY USE ORGANIC MILK, EGGS AND FLOUR*

