

Antipasti / Starters

ANTIPASTO DELLA CASA - MIN PER DUE PERSONE	Per persona 20 €
<i>Home-made starter - min 2 pax</i>	Per person
<i>Entrée de la maison (diverses dégustations) - min deux personnes</i>	Par personne
Polpo rosticcato su letto di cardoncelli arrosto, stracciatella e datterino infornato (4,7,12,14)	20 €
<i>Roasted octopus on a bed of roasted cardoncelli, Stracciatella and baked date</i>	
<i>Poulpe rôti sur un lit de cardoncelli rôti, stracciatella et petites tomates au four</i>	
Veli di pesce spada affumicato agli agrumi con yogurt greco (4,7,10)	18 €
<i>Citrus smoked swordfish veils with Greek yogurt</i>	
<i>Voiles d'espadon fumé aux agrumes et au yaourt grec</i>	
Carpaccio di Black Angus con mandorle tostate e grana a scaglie (7,8)	18 €
<i>Carpaccio of Black Angus with toasted almonds and flaked parmesan cheese</i>	
<i>Carpaccio de Black Angus avec amandes grillées et flocons de parmesan</i>	
Mazzancolle cotte al vapore su insalatina di arancia e finocchi e riso venere con praline di cioccolato bianco e lime (2,4,7,10,12)	16 €
<i>Steamed shrimp on a salad of orange and fennel and venus rice with white chocolate pralines and lime</i>	
<i>Gambas cuites à la vapeur sur une salade d'orange et de fenouil et de riz vénitien avec pralines au chocolat blanc et citron vert</i>	
Frise con peperonata e mortadella arrosto di Santoro (1,8)	12 €
<i>Frise with peppers and roasted Santoro's mortadella</i>	
<i>Frise avec poivrons et mortadelle rôtie de Santoro</i>	
Fave e Cicoria	10 €
<i>Broad beans and chicory</i>	
<i>Fèves et legume vert typique</i>	

Il nostro tagliere...

Tagliere di salumi e formaggi (7)	20 €
<i>Chopping board of salami and cheeses</i>	
<i>Plateau de charcuterie et fromage</i>	

Primi / Main Courses

- Risotto allo zafferano con gambero viola
e coriandoli d'oro (2,7,9,12) (min. 2) 18 €
Saffron risotto with purple shrimp and gold confetti
Risotto au safran avec crevettes violettes et confettis d'or
- Troccolo agli scampi con datterino e mandorle croccanti (1,2,8,9) 18 €
Troccolo with scampi, date and crispy almonds
Troccolo aux scampi, petites tomates et amandes croquantes
- Fagottino ripieno di ricotta di bufala su crema di melanzane,
pomodorini e cacio ricotta (1,7) 16 €
Fagottino stuffed with buffalo ricotta cheese on eggplant cream,
cherry tomatoes and cacio ricotta cheese
Fagottino farci au fromage ricotta de buffle sur crème d'aubergine,
tomates cerises et cacio ricotta
- Strascinate integrali con cime di rapa, acciughe e pan fritto (1,4) 16 €
Whole wheat pasta "strascinate" with turnip tops, anchovies and fried bread
Pâtes complètes « Strascinate » avec cime di rapa (legume amer typique), anchois et pain frit
- Orecchiette con stracotto di manzo con crema di pecorino (1,7) 14 €
Orecchiette pasta with beef stew and pecorino cream sauce
Orecchiette avec ragoût de bœuf et crème de pecorino

Secondi / Second Courses

- Tomahawk alla griglia con contorno al kg. 50 €
Grilled Tomahawk with a side dish
Tomahawk grillé avec plat d'accompagnement
- Filetto di vitello con riduzione al primitivo,
fico mandorlato e cipolla caramellata (7,8) 22 €
Veal fillet with primitive wine reduction, almond fig and caramelized onion
Filet de veau avec réduction de vin primitif, figues aux amandes et oignons caramélisés
- Tagliata di manzo con rucola e pomodorini 18 €
Sliced beef with arugula and cherry tomatoes
Tranches de bœuf avec roquette et tomates cerises
- Frittura mista di calamari e gamberi dell'Adriatico (1,2,4,12) 20 €
Mixed fried of Adriatic squid and shrimp
Fritture de calamars et scampis de l'Adriatique
- Pescato del giorno
Catch of the day
Peche du jour

Contorni / Side Dishes

Patate al rosmarino al forno <i>Rosemary baked potatoes</i> <i>Pommes de terre au romarin au four</i>	6 €
Patatine fritte / DIPPERS <i>French fries</i> <i>Frites</i>	6 €
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> <i>Légumes grillés</i>	6 €
Insalata mista (12) <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte</i>	6 €

Dolci / Desserts

Le chicche della zia <i>Aunt's dessert</i> <i>Les desserts de la tante</i>
--

COPERTO / COVER CHARGE / LE COUVERT · 3 €