

ANTIPASTI - STARTERS

Appetizers di mare <i>Seafood appetizers</i>	€ 15
Polipo con olive taggiasche, patate e pendolini dolci confit <i>Octopus with olives, potatoes and sweet confit tomatoes</i>	€ 15
Salmone marinato agli agrumi su insalatina detox <i>Citrus marinated salmon on detox salad</i>	€ 16
Tartare di manzo al coltello con mousse di grana, cipolla agrodolce e mandorle <i>Knife-cut beef tartare with Parmesan cheese mousse, sweet and sour onion and almonds</i>	€ 17
Mozzarella di bufala, frisella pomodorino e basilico <i>Buffalo mozzarella with tomato and basil "frisella"</i>	€ 14
Crudo di Parma con gnocco fritto e pecorino maremmano con mostarda di frutta <i>Crudo di Parma ham with fried dumpling and Pecorino cheese from Maremma with fruit mustard</i>	€ 12

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghetti "Mancini" con vongole dell'Adriatico e Bottarga <i>Spaghetti "Mancini" with Adriatic sea clams and bottarga</i>	€ 15
Risotto carnaroli mantecato ai frutti di mare <i>Risotto with seafood sauce</i>	€ 15
Rigatoni Cacio e pepe con guanciale croccante <i>Rigatoni Cacio cheese and black pepper with crispy bacon</i>	€ 14
Tagliatella al ragù <i>Tagliatella with meat sauce</i>	€ 14
Tortellini cotti nel brodo di carne <i>Tortellini cooked in meat broth</i>	€ 13

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Fritto di calamari e gamberi con verdure <i>Fried squid and prawns with vegetables</i>	€ 20
Tonno pinna gialla al sesamo, fagiolini e pomodoro <i>Yellowfin tuna with sesame, green beans and red onion in saor</i>	€ 21
Calamaro gratinato su crema di patate, porri e pomodorini confit <i>Grilled squid on potatoes cream, leeks and confit cherry tomatoes</i>	€ 16
Tagliata di manzo ai ferri con patate al forno <i>Sliced grilled beef with baked potatoes</i>	€ 20
Cosciotto di pollo avvolto con pancetta e rosmarino <i>Chicken leg wrapped with bacon and rosemary</i>	€ 16
Burger di verdure con croccante panatura di mais e mousse di pomodori arrostiti e cavolo cappuccio <i>Vegetable burger with crispy cornbread roasted tomato and cabbage mousse</i>	€ 13

Selezione di crudità su prenotazione
(minimo 2 pax)
Selection of crudités available on request (min. 2 persons)

DESSERT

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 8
Crema catalana <i>Catalan cream</i>	€ 8
Cream tart ai frutti rossi <i>Red berry cream tart</i>	€ 8
Strudel <i>Strudel</i>	€ 8