

## GLI ANTIPASTI

caldo di mare\*  
warm seafood\* salad  
allergeni/allergens: 2,4,14  
€24

fritto di calamaro\* e gambero\* con verdure julienne e maionese al wasabi  
fried squids\* and shrimps\*, julienne vegetables and wasabi mayonnaise  
allergeni/allergens: 2,4,6,12,14  
€20

∞  
tartare di tonno, stracciatella, carta musica e pinoli tostiti  
tuna tartare, stracciatella cheese, music paper bread and toasted pine nuts  
allergeni/allergens: 1,4,7,8  
€20

il bollito in vacanza  
(lingua cappello del prete, salsa verde e radicchiotti)  
the boiled meat on holiday  
(tongue of the priest's hat, green sauce and radicchiotti)  
allergeni/allergens: 6,8,9,12,13  
€20

panzanella scomposta  
(cetriolo in osmosi, pomodorini marinati, cipolla agrodolce, cialda e crema di pane)  
decomposed "panzanella"  
(cucumber in osmosis, marinated cherry tomatoes, sweet and sour onion, wafer and cream of bread)  
allergeni/allergens: 1,6,8,9,12  
€18

## I PRIMI PIATTI

spaghetto "Monograno Felicetti", vongole e crema di zucchine escapece  
spaghetto "Monograno Felicetti", clams and zucchini sauce

allergeni/allergens: 1,4,9,12,14

€20

tagliatelle con cozze, ceci, pomodorini marinati e cioccolato 100%  
tagliatelle with mussels, chickpeas, marinated cherry tomatoes and chocolate 100%

allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,7,8,9,12,14

€20

paccheri trafilati al bronzo con ragù di polpo\*  
home made pasta with octopus\* ragout

allergeni/allergens: 1,2,3,4,9,12,14

€20

risotto mantecato con mela verde, whisky e gamberi\*

risotto creamed with green apple, whisky and prawns\*

allergeni/allergens: 2,4,7,9,12,14

€22

tortelli al basilico ripieni di mozzarella, centrifugato di pomodoro e maggiorana  
home made pasta stuffed with mozzarella cheese, tomatoes and marjoram

allergeni/allergens: 1,3,7,9

€22

## I SECONDI PIATTI

seppie in guazzetto, purea di bacelli e crostone  
stewed cuttlefish, broad bean purée and toasted bread

allergeni/allergens: 1,2,4,6,7,8,9,12,14

€24

filetto di branzino al curry, indivia belga al cocco, cremoso di patate e mostarda di peperoni  
seabass fillet with curry, coconut endive, creamy potatoes and pepper mustard

allergeni/allergens: 3,4,7,9,12,14

€24

salmone in foglia di bietole gratinato al lardo, mini taccole e umami di gamberi  
salmon in chard leaf flavored with lard, jackdaw and umami of prawns

allergeni/allergens: 2,4,6,7,9,12,14

€24

pescato del giorno al forno con verdure o all'isolana  
catch of the day with oven vegetables or Isolana style

allergeni/allergens: 7,9,12

€7/hg

filetto di manzo, salsa al foiegrass e spinacini freschi  
fillet of beef, foiegrass sauce and fresh baby spinach

allergeni/allergens: 7,9,12

€26

### **Lista allergeni *Allergens' list***

1. glutine -*gluten- gluten- Gluten*
2. crostacei -*shellfish- crustacés- Krebstiere*
3. uova -*eggs- oeufs- Eier*
4. pesce -*fish- poisson- Fisch*
5. arachidi -*peanuts- cacahuètes- Erdnüsse*
6. soia -*soy- soja- Soya*
7. latte -*milk- lait- Milch*
8. frutta a guscio -*nuts- fruits secs- Schalenfrüchte*
9. sedano -*celery- céleri- Sellerie*
10. senape -*mustard- moutarde- Senf*
11. sesamo -*sesame- sésame- Sesam*
12. solfiti - *sulphite- sulfites- Sulfite*
13. lupini -*lupin- lupins- Lupinen*
14. molluschi -*mollusc- mollusques-Weichtiere*

∞ *pesce fresco sottoposto a trattamento termico a cura dello Chef*

∞ *fresh fish with preventive heat treatment made by the Chef*

\*In caso di irreperibilità di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti congelati di alta qualità

*\* If fresh products can not be found, could be used high quality frozen products.*