

182

menù

18/20

diciottoventi
CUCINA E CANTINA

ANTIPASTI

starter

POMOD'ORO

Pomodoro sbianchito farcito con couscous allo zafferano e verdure croccanti, crumble al Parmigiano, crema di piselli
Tomato filled with saffron couscous, crunchy vegetables, parmesan crumble and green pea cream

€ 12,00

Allergeni/Allergens 7, 8, 12, 15

CAPRESE RAINBOW

Insalatina di pomodorini, mozzarella di Bufala Campana DOP 125g ed olio verde
Tomato salad, buffalo mozzarella DOP 125g and fresh basil

€ 13,00

Allergeni/Allergens 7

BATTUTA DI MANZO

Tartare di Manzo battuta al coltello, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa Cipriani
Beef filet tartare, caramelized Tropea onion, and Cipriani dressing

€ 15,00

Allergeni/Allergens 7, 12

JAMÒN!

Paleta iberica su pan con tomate bruschettato, soncino ed olio evo
Iberian paleta on toasted pan with tomato, Soncino salad and extra virgin olive oil

€ 16,00

Allergeni/Allergens 8

RITORNO DI VITELLO

Finissima di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e giardiniera all'agro
Fine veal sous vide, tuna sauce and pickled vegetables

€ 14,00

Allergeni/Allergens 5, 7, 8, 11, 14

CATALANA DI MARE

Frutti di mare cotti al vapore*, crudités di verdure e vinaigrette ai lamponi
Steamed seafood salad, vegetable crudites, and raspberry vinaigrette

€ 17,00

Allergeni/Allergens 3, 4, 11, 12, 14

DELICIOUS

Pane arrostito, riccioli di burro d'alpeggio e alici del canale di Sicilia
Roasted bread, butter curls and anchovies from Sicilian canal

€ 13,00

Allergeni/Allergens 5, 7, 8

PRIMI

first

2

SPAGHETTONE

Spaghettone quadrato "Pastificio Mancini", salsa di datterino e basilico fresco
Squared spaghettone "Pastificio Mancini", red datterino sauce, and fresh basil

€ 14,00

Allergeni/Allergens 7, 8, 11

TIGULLIO

Trofiette di semola, pesto di basilico, pinoli, concassé di patate e fagiolini

Trofie pasta, basil pesto, potatoes and green beans

€ 13,00

Allergeni/Allergens 2, 7, 8, 15

MADUNINA

Riso carnaroli "selezione Oltrepò Pavese" allo zafferano

Carnaroli rice milanese style

€ 15,00

Allergeni/Allergens 7, 11

PACCARIELL'

Pacchero trafileato al bronzo "Cavalier G. Cocco" con ragù napoletano e sentore di alloro

Bronze drawn pacchero "Cavalier G. Cocco", napoletan ragù, and bay inkling

€ 15,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 11

GNOCCHETTO TRICOLORE

Chicche di patate su fonduta di parmigiano, asparagi saltati e crispy culatta

Potato gnocchi with parmesan cream, sautéed asparagus, and crispy culatta ham

€ 16,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 11

...PÒTA

Casoncello di carne come da tradizione, emulsione di burro nocciola e salvia croccante

Casoncelli, hazelnut butter emulsion, crunchy sage

€ 16,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 11

IL PESCATORE

Spaghetti alla chitarra, molluschi e crostacei, la sua bisque e prezzemolo

Hand-rolled chitarra spaghetti pasta, molluscus and crustaceans, bisque and parsley

€ 18,00

Allergeni/Allergens 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14

SECONDI

main

SUA MAESTÀ

Costoletta di vitello vestita con rucola, pomodorini e patate al rosmarino
Veal cotoletta milanese style, rocket salad, cherry tomatoes, and baked potatoes

€ 35,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

MEDITERRANÉ

Filetto di ombrina bocca d'oro, coulis di pomodoro datterino e battuto mediterraneo
Croaker filet, tomato coulis, and Mediterranean mix

€ 26,00

Allergeni/Allergens 5, 12

FISH & CHIPS

Carbonaro in tempura, con patatine waffle e maionese all'alga nori
Battered black cod, waffle potatoes and nori seaweed mayo

€ 23,00

Allergeni/Allergens 5, 6, 8

AGNELLO IN DUE COTTURE

Lombatina di agnello cotta a bassa temperatura, laccata e arrostita con carciofo fondente alla menta
Lamb lion sous vide, basted and roasted, with melted mint artichoke

€ 35,00

Allergeni/Allergens 11, 14

CHEESEBURGER

Doppio hamburger con cheddar, cetriolini homemade, bacon, insalata croccante e salsa bbq
Cheeseburger with homemade pickels, bacon, crispy salad and barbecue sauce

€ 22,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 9, 10, 14

GRIGLIA

grill

Fiorentina alla brace (Scottona Bavarese)
€ 7,00/etto

Costata di manzo ca. 500g
Grilled bavarese Beef rib
€ 25,00

Filetto di manzo irlandese ca. 200g
Grilled Irish beef filet
€ 27,00

Arrosticini abruzzesi di ovino*
Abruzzo roasts
€ 16,00

Orata dell'adriatico deliscata ca. 400g
Adriatic bream
€ 22,00

Allergeni/Allergens 5

CONTORNI

sides

Verdure grigliate
Grilled vegetables
€ 7,00

Insalatina mista con carote e pomodori
green salad with tomatoes and carrots
€ 5,00

Patate al forno con rosmarino
Oven baked potatoes
€ 6,00

Carciofo spadellato
Sauted artichoke
€ 7,00

Patate fritte*
Fried potatoes
€ 5,00

HEALTHY & vegetables

INSALATA GRECA

Iceberg, feta a cubi, cetrioli, pomodorini e olive nere
Iceberg salad, feta cheese, cucumber, cherry tomatoes and black olives

€ 15,00

Allergeni/Allergens 7

CAESAR SALAD

Iceberg, petto di pollo, scaglie di parmigiano, crostini di pane e salsa Caesar
(Iceberg salad, chicken breast, parmesan flakes, toasted bread, and Caesar dressing

€ 16,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 12

INSALATA NIZZARDA

Iceberg, tonno sottolio, acciughe, uovo sodo, pomodorini e olive nere
Iceberg salad, tuna, anchovies, boiled egg, cherry tomatoes and black olives

€ 17,00

Allergeni/Allergens 5, 6

ZUPPA DI LEGUMI

Zuppa di orzo, ceci, fagioli bianchi di spagna, fagioli borlotti, zucchine, battuto di sedano e carote
Soup with barley, variety of beans, zucchinis, and a chop of celery and carrots

€ 14,00

Allergeni/Allergens 8, 11, 15

MINISTRONE DEL CONTADINO

Minestrone con zucchine, carote, piselli, sedano rapa, pomodoro concasse, ceci, crostini aromatici ed olio evo
Soup with zucchinis, carrots, peas, celeriac, tomato concasse, chickpeas, aromatic crutons and extravergin olive oil

€ 12,00

Allergeni/Allergens 8, 11, 15

DOLCI

dessert

TORTA DELLA NONNA 4.0*

Crema pasticcera al limone, mousse alla vaniglia e crumble
Lemon cream, vanilla mousse, and biscuit crumble

€ 8,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 9

ANANAS

Ananas, osmosi di anice stellato, cannella e gelato ai frutti rossi
Pineapple in osmosis and red fruit ice-cream

€ 8,00

Allergeni/Allergens 7, 8

TIRAMISÙ

Tiramisù con polvere di cacao amaro e chicchi di caffè
Traditional Tiramisù with bitter cocoa

€ 8,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

TARTUFO*

Tartufo con cuore morbido al cioccolato e nocciole pralinate
Sweet truffle with soft chocolate core and praline hazelnut

€ 8,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 9

SORBETTO

al mandarino di Ciaculli o limoni di Sorrento
Lemon or Mandarin sorbet

€ 6,00

Allergeni/Allergens

BEVANDE

drinks

Acqua naturale/gassata microfiltrata 0,75 l
Still/sparkling microfiltered water
€ 3,50

Acqua naturale/gassata 0,75 l
Still/sparkling water
€ 4,00

Bibite
Soft drinks
€ 4,50

Amari/liquori nazionali
National digestives
€ 6,00

Amari/liquori internazionali
International digestives
€ 8,00

Caffè espresso
Espresso
€ 2,00

Caffè decaffeinato
Decaffeinated coffee
€ 2,50

Caffè Americano
American coffee
€ 3,00

INFO

info

Coperto & Servizio
Cover charge
€ 3,00

(*) Prodotti gelo
(*) Frozen Items

ALLERGENI

allergens

- 1** Arachidi – Peanuts
- 2** Frutta a guscio – Tree nuts
- 3** Crostacei – Crustaceans
- 4** Molluschi – Shellfish
- 5** Pesce – Fish
- 6** Uova – Eggs
- 7** Latte e prodotti latticini
Milk and dairy products

- 8** Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
- 9** Soia – Soya
- 10** Semi di sesamo – Sesame seeds
- 11** Sedano – Celery
- 12** Senape – Mustard
- 13** Lupino – Lupin
- 14** Anidride solforosa – Sulphur dioxide
- 15** Legumi – Legumes