

## ANTIPASTI | APPETIZERS

Mozzarella di bufala con medaglioni di pomodoro e basilico <i>Fresh tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i>	€ 15,00
Prosciutto San Daniele e straciatella <i>Sweet San Daniele raw ham with "Straciatella" Cheese</i>	€ 17,00
Prosciutto San Daniele e spicchi di melone <i>Sweet San Daniele raw ham and melon</i>	€ 16,00
Bresaola Valtellinese con rucola e scaglie di grana <i>Dried beef with rocket salad and parmesan slivers</i>	€ 16,00
Tagliata di salmone scozzese fumé con lattuga e frutto di capperi <i>Scottish smoked salmon fish with lettuce and capers</i>	€ 17,00
Avocado con code di gamberi in salsa cocktail <i>Avocado with prawns tails in cocktail sauce</i>	€ 17,00
Code di gamberi al vapore con rucola all'olio extra vergine e limone <i>Steamed prawns tails with rocket salad in vinagrette of olive oil and lemon</i>	€ 15,00
Insalata di polpo all'italiana <i>Octopus salad italian style</i>	€ 17,00

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Tagliolini freschi all'uovo con verdure di stagione <i>Fresh homemade egg noodles served with seasonal vegetable</i>	€ 15,00
Tagliolini freschi all'uovo con salmone affumicato <i>Fresh homemade egg noodles with smoked salmon</i>	€ 15,00
Gnocchetti di patate con ragù di carne alla modenese <i>Potato dumplings with "Modenese" sauce</i>	€ 15,00
Ravioli ripieni di spinaci e ricotta al pomodoro e basilico <i>Spinach and ricotta Ravioli with tomato sauce and basil</i>	€ 15,00
Lasagne alla Bolognese tradizionale <i>Traditional lasagne "Bolognese" style</i>	€ 15,00
Penne all'arrabbiata <i>Short pasta with spicy tomato sauce</i>	€ 15,00
Tagliolini con pesto alla genovese <i>Fresh homemade fresh noodles served with fresh pesto of basil, garlic, parmesan cheese and olive oil</i>	€ 15,00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€ 13,00
Coperto/Cover Pane, posate, bicchiere, tovaglia, e tovagliolo <i>Bread, cutlery, glasses, tablecloth and napkin</i>	€ 5,00

## SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Steak tartare con patatine al forno <i>Steak tartare with baked potatoes</i>	€ 29,00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef filet mignon</i>	€ 28,00
Nodino di vitello al burro e salvia <i>Veal loin with butter and sage</i>	€ 28,00
Costoletta alla milanese "Orecchia d'Elefante" <i>Breaded veal cutlet</i>	€ 30,00
Emincé di Pollo al curry con riso pilaf <i>Chicken curry with rice pilaf</i>	€ 20,00
Carpaccio di carne con rucola, pomodorini e scaglie di grana <i>Meat "carpaccio" with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan</i>	€ 18,00
Cotolettine d'agnello pre-salé scottadito <i>Grilled lamb chops</i>	€ 26,00
Vitello tonnato tradizionale <i>Slice of veal in tuna souce</i>	€ 22,00
Scaloppa di branzino alla mediterranea <i>Mediterranean style seabass escalope</i>	€ 25,00
Medaglione di tonno rosso scottato alla griglia con olio alle erbe aromatiche <i>Filet of red tuna fish lightly grilled, aromatic oil</i>	€ 25,00
Mazzancolle grigliate <i>Grilled tiger prawns</i>	€ 27,00

## INSALATE | SALADS

L'INSALATONA Scarola, Chioggia, pomodori, uova, prosciutto, tonno, acciughe, olive <i>Mixed lettuce, tomatoes, eggs, ham, tuna, anchovies, black olives</i>	€ 15,00
L'INSALATA DI POLLO Misto insalate, carote, bocconcini di pollo al Cognac <i>Seasonal salad, carrots, chunks of chicken in Cognac flavor</i>	€ 15,00
INSALATA ALLA BISMARCK Misto insalate carote, uova al tegamino e bacon <i>Seasonal salad, carrots, fried eggs and bacon</i>	€ 15,00
INSALATA DI STAGIONE <i>Mixed salad</i>	€ 9,00

## DESSERT

Sottobosco   <i>Mixed Berries</i>	€ 9,00
Sorbetto   <i>Sorbet</i>	€ 9,00
Tortine fatte in casa   <i>Home made small tartes</i>	€ 9,00