

## *Antipasti & Starters*

*Carpaccio di manzo al fumo  
con insalata di funghi marinati e dressing alla senape  
Smoked beef carpaccio with marinated mushroom salad and mustard dressing  
Euro 12.00*

*Gambero rosso di Mazara su asparagi e piccola caponata di melanzane croccanti  
in salsa agrodolce e menta  
Mediterranean king prawns on asparagus and crispy aubergine ratatouille  
in a sweet and sour scented with mint  
Euro 18.00*

*Uova di quaglia in camicia su radicchio brasato in fonduta di parmigiano  
e tartufo in conserva  
Poached quail eggs on braised chicory in Parmigiano Reggiano cheese fondue  
and truffle  
Euro 19.00*



## *Zuppe & Soups*

*Passata di favette secche con quenelle di ricotta al finocchietto  
Dried broad beans with quenelle of wild fennel ricotta cheese  
Euro 12.00*

*Zuppa di ceci con bocconcini di baccalà scottato  
Chick-peas soup with delicacies of lightly cooked salt cod  
Euro 15.00*

## *Pasta fresca e Risotto & Homemade pasta and Risotto*

*Perle di patate gratinate al Ragusano D.O.P. e rosmarino  
Dumpling of potatoes au gratin with Ragusano DOP cheese and rosemary  
Euro 14.00*

*Risotto con polpa di astice e pesto alla Trapanese  
Risotto with lobster meat and Trapanese style pesto  
Euro 16.00*

*Spaghetti grezzi al gambero rosso e la loro salsa aromatizzata al limone  
Rough spaghetti with red prawn and their sauce lightly scented with lemon  
Euro 18.00*

## *Secondi di pesce & Fish main courses*

### *Zuppetta di pesce e crostacei alla Marsigliese*

*Fish soup and shellfish Marseillaise style*

*Euro 22.00*

### *Rollata di branzino e scampi su foglie di spinaci, crema di patate e olio di mandorle*

*Sea bass and scampi roll on spinach leaves, potatoes cream and almond oil*

*Euro 28.00*

## *Secondi di carne & Meat main courses*

### *Tournedos di manzo su crostone, fonduta di porri e salsa vin brulé*

*Beef tournedos on crouton, leek fondue and mulled wine sauce*

*Euro 30.00*

### *Carré d'agnello con panura di pinoli e salsa al Porto*

*Loin of lamb with panure of pine nuts and Port wine sauce*

*Euro 32.00*

## *Insalate & Salads*

### *La Nostra Caprese in frappé di basilico*

*Caprese salad in basil frappé*

*Euro 16.00*

### *Spezzato di Trevisano con pere, tuma Persa e capperi*

*Radicchio di Treviso salad with pears, tuma cheese and capers*

*Euro 14.00*

### *Composizione di verdure lesse con alici marinate e paté di olive nere*

*Boiled vegetables with marinated anchovies and black olives pâté*

*Euro 12.00*

### *Il piatto delle nostre tradizioni (caponata, parmigiana, involtino di melanzane)*

*Our traditional dishes (vegetables ratatouille, aubergine parmesan style and aubergine rolls)*

*Euro 16.00*

♥ SCELTA SALUTARE - HEALTHY OPTION