

## Antipasti | Starters

### Sformatino di mais con cuore di crescenza e maggiorana su funghi porcini\* trifolati

Corn flan with *crescenza* cheese and marjoram heart on sautéed porcini mushrooms

12,50

### Cialda al parmigiano con fiocchi di tartare di manzo su pesto di rucoletta selvatica

Parmesan wafer with beef tartare flakes and wild rocket salad *Pesto*

13,50

### Culatello di Felino macerato nel vino rosso e salame nostrano con burratina d.o.p.

*Felino Culatello* marinated in red wine with salami served with *Burratina* d.o.p. cheese

15,00

### Tartare di salmone\* su purea di mango e lime

Salmon tartar on mango and lime puree

13,50

### Pesce spada marinato alla menta su crema di carote allo zenzero e mousse di mozzarella di bufala

Mint marinated swordfish with ginger carrot cream and buffalo *Mozzarella* cheese mousse

13,50

### Insalata tiepida di piovra\* alla mediterranea con gocce di basilico

Warm salad with Mediterranean octopus and basil drops

14,00

### Composizione di mare\*:

### piovra e calamari cotti a bassa temperatura con crudité di scampi e gamberi rossi

Sea composition:

low temperature cooked octopus and squid with raw scampi and red prawns

18,50

### Ostriche su prenotazione

Raw oysters upon request

15,00 (6 pz)

Coperto / Service 2,50

\*) in mancanza di prodotti freschi, si impiegheranno prodotti surgelati

\*) prodotto fresco abbattuto di temperatura per salvaguardare dal rischio anisakis

## Primi piatti | *First courses*

### **Caramelle di pasta ripiene alla bergamasca**

Bergamo traditional *pasta "candies"* stuffed with meat and sausages

12,50

### **Risotto mantecato ai funghi porcini\* di Asiago e Branzi**

*Risotto* with Asiago Porcini mushrooms and *Branzi* cheese

14,00 cad. (min. x 2) (min. order 2 portions)

### **Paccheri leggermente piccanti ai gamberi rossi\* dell'Atlantico e la loro bisque**

Slightly spicy *Paccheri* pasta with Atlantic red prawns

13,50

### **Ravioli di branzino in salsa di gamberetti insaporita all'arancia di Sicilia**

Seabass *Ravioli* with shrimps and Sicily orange sauce

14,00

### **Risotto mantecato con capesante, gamberi e gocce di basilico**

*Risotto* with scallops, prawns and basil drops

15,00 cad. (min. x 2) (min. order 2 portions)

### **Tagliolini neri in crema di limone con tartare di gamberi rossi\* e bottarga di muggine**

Black *Tagliolini pasta* with lemon cream, red prawns tartare and *Botargo*

16,50

### **Bavette alla marinara dette "allo scoglio"**

*Bavette* pasta with seafood

16,50 cad. (min. x 2) (min. order 2 portions)

### **Trenette all'astice (su prenotazione)**

*Trenette* pasta with lobster (upon request)

25,00 cad. (min. x 2) (min. order 2 portions)

\*) in mancanza di prodotti freschi, si impiegheranno prodotti surgelati

\*) prodotto fresco abbattuto di temperatura per salvaguardare dal rischio anisakis

## **Secondi piatti di pesce | *Main courses - Fish***

### **Salmone arrostito su vellutata di peperoni dolci con cubettata di zucchine e burratina d.o.p.**

Roasted salmon served on sweet pepper cream with zucchini and *Burratina* cheese

16,90

### **Orata alla griglia con verdure alla plancia**

Grilled seabream with grilled vegetables

17,50

### **Frittura\* di calamari e gamberi con carote e zucchine in pastella**

Fried calamari and prawns with battered carrots and zucchini

18,00

### **Lingotto di tonno dorato alla panure di grissini con verdure croccanti**

Grissini breaded tuna ingot fried with crispy vegetables

19,50

### **Grigliata mista di pesci dei nostri mari con patate\* dorate**

Selection of grilled Mediterranean seafood with cottage potatoes

€ 21,00

## **Secondi piatti di carne | *Main courses - Meat***

### **Hamburger di chianina con salsa cheddar e patatine\* fritte**

*Chianina* beef burger with cheddar sauce and fries

14,50

### **Veli di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e capperi fritti**

Low temperature cooked beef veils served with tuna sauce and fried capers

14,50

### **Tagliata di manzo Garronese al rosmarino e pepe verde con patate al forno**

*Garronese* beef *Tagliata* with rosemary and green pepper served with roasted potatoes

18,50

### **Costoletta di vitello alla milanese con patate\* dorate**

*Milanese* veal cutlet with fried potatoes

18,50

### **Fiorentina alla griglia con verdure alla plancia e patate\* dorate**

T-bone Fiorentina steak with grilled vegetables and fried potatoes

5,00 l'etto

## **Formaggi | *Cheese***

### **Strachitunt e Parmigiano reggiano con miele e confettura**

*Strachitunt* and *Parmigiano Reggiano* cheese with honey and jam

8,00

## Bevande | *Beverages*

Acqua trattata naturale o frizzante 1 l	€ 2,00
Acqua naturale Panna 50 cl	€ 1,50
Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl	€ 1,50
Acqua naturale Panna 75 cl	€ 2,50
Acqua frizzante San Pellegrino 75 cl	€ 2,50
Bibite 33 cl	€ 3,00
Coca cola 1 l	€ 5,00
Vino sfuso bianco o rosso ¼ l	€ 2,50
Vino sfuso bianco o rosso ½ l	€ 4,50
Vino sfuso bianco o rosso 1 l	€ 9,00
Birra chiara Jupiler alla spina piccola 25 cl	€ 3,00
Birra chiara Jupiler alla spina media 40 cl	€ 4,50
Birra in bottiglia 33 cl	€ 4,50
Birra in bottiglia Weiss 50 cl	€ 6,00
Birra in bottiglia Salinae al sale di Cervia 75 cl	€ 16,00
Birra chiara Green's 33 cl senza glutine	€ 6,00
Birra analcolica 33 cl	€ 4,00
<b><u>BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO DELLA GHIRONDA</u></b>	
Birra Ghirò pils 50 cl	€ 7,50
Birra Rubis doppio malto 50 cl	€ 7,50
Birra Aromatis aromatizzata 50 cl	€ 7,50
Birra Stout scura 50 cl	€ 7,50
Birra 3/8 doppio malto non filtrata Alc. 8,0 % vol. 50 cl	€ 7,50