

Tortino di Melanzane e Cuore di Baccalà con Insalatina di Calamari e Pinoli Tostati
Eggplant and Cod Heart Pie with Squid Salad and Toasted Pine Nuts

20 euro

Cheesecake Salato al Basilico e Timo con Selezione di Salumi del Territorio
Savory Basil and Thyme Cheesecake with Selection of Local Cured Meats

20 euro

Carciofo con Cuore di Stracciata di Bufala e Puntarelle alle Alici
Artichoke with Heart of Stracciata di Bufala and Puntarelle with Anchovies

20 euro

Gnocchi Fatti in Casa alla Crema di Scampi
Home made Gnocchi with Langoustine Cream

22 euro

Raviolo Ricotta e Spinaci alla Crema di Pistacchi
Ricotta and Spinach Ravioli with Pistachio Cream

20 euro

Paccheri alla Gricia con Carciofi Croccanti
Paccheri alla Gricia with Crispy Artichokes

20 euro

Lombo di Maiale Tartufato al Latte con Purè di Patate Americane
Truffled Pork Loin in Milk with Mashed American Potatoes

24 euro

Trancio di Salmone al Forno con Julienne di Verdure Croccanti e Crumble di Olive
Baked Salmon Slice with Crispy Vegetable Julienne and Black Olive Crumble

24 euro

Abbacchio al Forno con Patate
Baked Lamb with Potatoes

26 euro

Insalata Mista o Verde Semplice
Mixed or Plain Green Salad

Patate al Forno
Baked Potatoes

10 euro

Cotechino con Lenticchie
Cotechino with Lentils

12 euro

Profitterol ai due Cioccolati
Profitterol with two Chocolates

12 euro