

Antipasti

lingua di vitello salmistrata con barbabietola e acciuga	€ 22.00
carpaccio di tonno con sedano noci e citronette alla senape	€ 28.00
tortino di verdure su crema al parmigiano	€ 22.00
insalata di puntarelle bufala e acciuga cantabrica	€ 24.00
tartare di gambero rosso ricotta di pecora e fico d 'india	€ 35.00
insalata di carciofi con parmigiano e rucola	€ 24.00

Primi piatti

risotto con frutti di mare	€ 29.00
crema di carciofi con gamberoni	€ 27.00
spaghetti alla carbonara con guanciale di Accumoli	€ 26.00
gnocchi con gorgonzola e radicchio	€ 26.00

Pesce

zuppa di cavolo nero e pescatrice cotta a bassa temperatura	€ 35.00
polpo spadellato su crema di zucca affimicata e porro	€ 36.00
dentice su crema di sedano rapa e salicornia	€ 40.00
orata in crosta di patate crema di basilico e carciofi brasati	€ 39.00
calamari croccanti con erbe	€ 35.00
branzino al sale e scarola ripassata x 2 persone	€ 76.00

Carne

brasato di scottona con polenta di Storo	€ 36.00
entrana di black angus con patate ed erbe	€ 48.00
reale di vitello cbt crema di patate e composta di fichi	€ 36.00
pancia di maiale con purea di pere	€ 28.00
fiorentina di manzetta prussiana frollata 60 giorni x2 pers.	€ 130.00

Dolci e Gelati

panettone com crema al mascarpone	€ 12.00
tiramisu'.torta al cioccolato .torta di mele. panna cotta .creme brule	€ 12.00
sorbetto di Ciacco : limone .ananas.pera	€ 8.00
gelato di Ciacco : crema . nocciola. pistacchio.zabaione	€ 8.00

piatti con * sono congelati o surgelati all 'origine o sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la sicurezza e qualita', descritto nel piano HACCP Reg. CE 852/04.i prodotti della pesca somministrati crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. Gentili clienti, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. il personale e' a disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alla modalita' di preparazione dei piatti presenti in menu. vi invitiamo a cominucare al personale ddi sala la necessita' di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell ordinazione. le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza al fine di facilitarne l identificazione prima dell ordinazione. durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piattipossono contenere le sostanze allergeniche

Appetizers

veal tongue with beetroots and anchovies	€ 22.00
tuna raw carpaccio with celery walnuts and moustard citronette	€ 28.00
vegetable baked cake and parmesan cheese cream sauce	€ 22.00
puntarelle salad with bufala mozzarell and anchoives	€ 24.00
raw red prawns tartare with ricotta and prikley pears	€ 35.00
artchokes salad with parmigiano and rocket salad	€ 24.00

First course

sea food risotto	€ 29.00
artichokes cream with prawns	€ 27.00
spaghetti carbonara sauce	€ 26.00
gnocchi with gorgonzola cheese and red raddich	€ 26.00

Fish

black cabbage soup with monkfish	€ 35.00
octopus with smoked pumpkin and leeks sauce	€ 36.00
red snapper with horseraddich sauce and glasswort	€ 40.00
baked snapper potatoes crust thyme and artichokes	€ 39.00
baked calamari with sauteed greens	€ 35.00
salt baked seabass with cooked scarole x 2 persons	€ 76.00

Meat

stewed beef in red wine sauce with polenta	€ 36.00
black angus entrana with potatoes and greens	€ 48.00
baked veal with potatoes sauce figues flavoured	€ 36.00
roast pork belly with pears sauce	€ 28.00
T-Bone steak beef matured 60 days for 2 persons	€ 130.00

Dessert

panettone with mascarpone cream	€ 12.00
tiramisu'.chocolate cake .creme brule'.panna and berries, apple cake	€ 12.00
berries €12,00 berries and icecream €14,00 pineapple €12,00	€ 8.00
ice cream : cream .hazelnut. pistacho.eggnoc	€ 8.00

PLEASE INFORM US ABOUT ALLERGIES OR DIETRY RESTRICTIONS
RECIPES MARKED* CONTAIN FROZEN INGREDIENT OR
INGREDIENT WITH TEMPERATURE REDUCTION
TO GUARANTEE FOOD SAFETY