

Antipasti

capaccio di tonno affumicato sedano e vinaegrette alla senape	€ 28.00
carpaccio affumicato di black angus con salsa di noci	€ 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

spaghetti alle vongole	€ 28.00
tagliolini con pescatrice olive taggiasche e pomodorini	€ 29.00
risotto con funghi porcini	€ 28.00
spaghetti alla carbonara	€ 25.00

Pesce

polpo spadellato su crema patate affimicate	€ 35.00
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

tartare di fassona	€ 35.00
controfiletto di manzetta prussiana frollato 60 giorni	€ 45.00
tagliata di Black Angus con patate ed erbe	€ 42.00
fiorentina di manzetta prussiana frollata 60 g. x2 pers.	€ 130.00

Dolci e Gelati

panettone con 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 piatti possono contenere le sostanze allergeniche

Appetizers

smoked tuna with celery and moustard sauce	€ 28.00
smoked black angus carpaccio with wallnuts sauce	€ 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

spaghetti with clams	€ 28.00
tagliolini with monkfish olives and tomatoes	€ 29.00
risotto with wild mushrooms	€ 28.00
spaghetti carbonara sauce	€ 25.00

Fish

octopus with smoked potatoes cream	€ 35.00
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

fassona beef raw tartare	€ 35.00
beef sirloin steak matured 60 days	€ 45.00
Black Angus beff sliced with potatoes and erbs	€ 42.00
T-bone beff steack matured 60 days for 2 pers.	€ 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