

Antipasti

***Girello di vitello al rosa con salsa
tonnata e capperi in fiore €12***

Veal with tuna sauce and capers (4)

***Crudo di parma 24 mesi e gnocco
fritto €13***

Parma ham and fried dumpling (1)

***Battuta di fassona con maionese
vegana ai 3 pepi ed erba cipollina,
cavolo cappuccio in agrodolce e
arachidi tostate €15***

*Fassona Beef tartare with pepper and
chives vegan mayonnaise,
sweet&sour purple cabbage and
toasted peanuts(5)*

***Gamberi alla catalana con rucola,
cipolla rossa e pomodorini €15***

*Shrimps with rocket salad, red onion
and cherry tomatoes (2)*

***Tartare di salmone con salsa ponzu e
mango caramellato €14***

*Salmon tartare with soy sauce and
caramelized mango (1, 6, 10, 11)*

***Tentacolo di polpo su vellutata di
patate con pomodorini confit e olive
taggiasche €16***

*Octopus tentacle with potato cream,
cherry tomatoes and olives (14)*

***Involtini di gamberi in pasta kataifi
con salsa agrodolce e maionese
vegana al wasabi €16***

*Shrimp rolls with sweet and sour
sauce and wasabi vegan mayonnaise
(1, 2, 3, 4, 7)*

Primi Piatti Di Mare

Spaghettone ai Ricci di Mare 20€
Spaghetti with sea urchins (1, 4, 14)

Tagliolini gialli con tartare di gamberi rossi, datterini, stracciatella di bufala e crumble di pistacchi €20

Tagliolini with red shrimps, stracciatella cheese and pistachio crumble (1, 7, 2, 8)

Tagliolini al nero con calamaretti c.b.t., panura aromatica e pomodorini confit €15

Squid ink tagliolini with bread crumble, cherry tomatoes and squid (1, 4, 14)

Scialatielli vongole veraci, datterini e bottarga €15

Scialatielli with clams and bottarga (1, 4, 14)

Ravioli agli scampi con datterini €15

Scampi stuffed ravioli with cherry tomatoes (2, 7)

Scialatielli allo scoglio €19
(cozze, vongole, scampi, gamberi, calamari)

Scialatielli with seafood (1, 2, 14)

Primi Piatti Di Terra

*Tagliolini gialli con asparagi ,la sua
crema,mandorle tostate e ricotta
vaccina €14*

*Tagliolini with asparagus,ricotta
cheese and almonds (1, 3, 7, 8)*

*Ravioloni ripieni di ricotta di bufala e
spinaci al ragù di cervo €15*

*Ravioloni stuffed with buffalo ricotta
and spinach with venison sauce(1,3,7)*

*Risotto in crema di zucca mantecato
al Roquefort con riduzione al Pinot
Nero €18*

*Pumpkin cream Risotto creamed with
Roquefort cheese with Pinot Noir
sauce (1, 7, 12)*

Secondi Piatti Di Pesce

Frittura di calamari €19

Fried squid (1, 14)

Fritto misto €19

(calamari, gamberoni)

Mixed fried fish (1, 2, 4, 14)

Cubi di salmone scottato su crema di zucca, terra di olive taggiasche e chips di verdure croccanti 17€

Seared Salmon cubes on pumpkin cream, Taggiasca olives crumbs and vegetable chips(1, 4)

Tataki di tonno al sesamo con Bagna Cauda bianca e cavolfiori al vapore €17

Sesame tuna tataki with white Bagna Cauda sauce and steamed cauliflower (4, 7, 11)

Tataki di tonno scottato su crema di piselli , cipolla rossa in agrodolce, e maionese vegana al wasabi €17

Tuna Tataki on pea cream, sweet&sour red onion, and Wasabi vegan mayonnaise(4)

Grigliata mista di pesce €19

Mixed grilled fish (2, 4, 14)

Secondi Piatti Di Terra

Milanese di vitello 380-400g €17

Cutlet of calf (1, 3)

*Tagliata di Angus Argentina con
rucola e grana €17*

*Beef with rocket salad and parmesan
(7)*

*tagliata di angus Argentina con
spuma di carciofi e scaglie di pecorino
romano €18*

*Australian
Angus beef with artichoke foam and
Pecorino Romano flakes(7)*

*Guancialino di vitello c.b.t. su crema
di patate e cavolfiori €20*

*Veal cheek with potato cream and
cauliflowers (1)*

Contorni

Patatine fritte €5

French fries (1)

Patate speziate €5

Spiced potatoes (1)

Insalata mista €5

Mixed salad

Verdure grigliate €5

Grilled vegetables

Dolci

Panna cotta della casa €5
(liscia, caramello, frutti di bosco,
cioccolato)

(7)

Tiramisù tradizionale €5

(1, 3, 7)

Tiramisù nutella e plasmon €6

(1, 3, 7, 8)

Meringata €6

(3, 7)

Meringata al forno al Grand Marnier
€7

Semifreddo al caffè €6,5

Dolce del giorno €6/7

Bevande

Acqua 0,75 l €2,5
Water

Bibite €3,5
Beverage

Birra alla spina piccola bionda/rossa
€3/4
Blond/red beer

Birra alla spina media bionda/rossa
€5/6
Blond/red beer

Kozel - Premium Lager 0,33 l €4

Nastro Azzurro - Analcolica 0,33 l €4

Peroni- Senza glutine 0,33 l €4

Lefte - Birra rossa 0,33 l €5

Vini al calice €5/7
(Mescita variabile settimanalmente)

½ di bianco o rosso €6,50
½ white or red wine

1 l di bianco o rosso €13
1 l white or red wine

FERMATA

24

ristorante e pizzeria

Coperto €2,50

Service charge €2,50