

Antipasti

***Cipolla bionda gratinata su fonduta
di gorgonzola DOP €15***

*Gratinated blonde onion on
gorgonzola fondue (1,7)*

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

Parma ham and fried dumpling (1)

***Battuta di fassona piemontese con
dressing allo zola, cipolla marinata in
agrodolce e arachidi tostate €15***

*Piedmontese fassona tartare with
zola dressing, sweet and sour
marinated onion and toasted peanuts
(5,7,8)*

***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

Tagliolini gialli con gamberi argentini, pomodorini datterini, zucchine, cipolla di tropea e panura 15€
Tagliolini with shrimps, cherry tomatoes, zucchinis, red onion and bread crumble (1, 2, 3)

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)*

*Ravioli funghi porcini, taleggio DOP e
porro fritto €15*

*Porcini mushrooms and Taleggio
cheese Ravioli with fried leek(1,3,7)*

*Risotto in crema di zucca, rockford e
riduzione al Pinot nero €17*

*Risotto with pumpkin cream, rockford
and Pinot noir reduction (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)

Salmone scottato con spuma di zucca, maionese agli agrumi e panura aromatizzata al pomodoro secco €17

Lightly-cooked salmon with pumpkin foam, citrus mayonnaise and scrambled bread flavored with dried tomato (1,4,7)

Cubi di tonno in pasta kataifi , insalatina di sedano e gel all'albicocca €17

Tuna cubes in kataifi paste, celery salad and apricot gel (1,4,6,9)

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
cipollotto al vino rosso , patate
novelle al forno €21* *Sliced*

*Argentinian angus steak with spring
onion in red wine, baked potatoes
(12)*

*Scottadito di agnello in crosta di
pancetta, crema di edamame,
cipollotto al vino e pomodorini confit
€19*

*Lamb chops in a crust of bacon with
edamame cream, spring onion cooked
in Wine and confit cherry tomatoes
(6,12)*

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
€3,50/4
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 €7,00
½ white or red wine

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

FERMATA

24

ristorante e pizzeria

Coperto €3,00

Service charge €3,00