

(petit)

CLASSIC COCKTAILS - 10

PIZZE DA CONDIVIDERE / PIZZA TO SHARE

PIZZA MARGHERITA - 10

PIZZA PETIT con mozzarella, fiori di zuccina e salsa di acciughe - 12
Mozzarella, zucchini flowers, anchovy sauce

PIZZA BUFALINA pizza bianca con mozzarella di bufala, pomodorini pachino e basilico - 14
White Pizza with bufala mozzarella, pachino tomatoes and basil

ANTIPASTI / APPETIZERS

CARPACCIO DI SALMONE FRESCO con capperi di Pantelleria, rucola e vinaigrette all'italiana - 14
Fresh salmon carpaccio with capers from Pantelleria, rocket salad and italian vinaigrette

INSALATA DI POLPO con patate, pomodorini e olive taggiasche - 16
Octopus salad with potatoes, tomatoes and taggiasche olives

CEVICHE DI ORATA E MANGO con coriandolo, peperoncino e lime - 14
Seabream and mango ceviche with coriander, chili pepper and lime

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI con mortadella Bologna, salame Felino, crudo di Parma, parmigiano reggiano, mozzarelline di bufala - 18
Plate of cold meats and cheeses with mortadella Bologna, salame Felino, Parma ham, parmigiano reggiano, bufala mozzarella

CARPACCIO DI MANZO PIEMONTESE FASSONE con tartufo nero - 18
Fassone Beef carpaccio with black truffle

VITELLO TONNATO - 14
Viel with tuna sauce

PATA NEGRA 40 mesi di stagionatura, tagliato al coltello - 20
Knife-cut Pata Negra ham aged 40 months

CULATELLO DI ZIBELLO con crostini e riccioli di burro - 14
Culatello di Zibello cured pork thigh with bread croutons and butter flakes

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI con burrata - 14
Prosciutto crudo di Parma ham aged 24 months with burrata

CALAMARETTI SAUTE' con julienne di verdure su letto di purea di patate - 16
Sauteed squids with julienne vegetables served on a bed of potatoes puree

INSALATA DI SPINACINO con crema calda di caprino, punte di asparagi, e granella di nocciole - 14
Spinach salad with warm goat cheese, asparagus, and hazelnuts

MILLEFOGLIE DI MELANZANE con stracciatella Pugliese - 14
Aubergine pastry with stracciatella from Puglia

TARTARE DI TONNO con avocado ed erba cipollina - 16
Tuna tartare with avocado and chives

PASTA

BAVETTE con scampi, pomodoro fresco e lime - 16
Bavette pasta with langoustines, fresh tomatoes and lime

MALLOREDDUS AL RAGU' DI TRIGLIE DI SCOGLIO con pinoli tostati e finocchietto selvatico - 16
Malloreddus pasta with rock mullet ragout with roasted pine nuts and wild fennel

VELLUTATA DI ASPARAGI con riso basmati e gamberi - 14
Asparagus puree with basmati rice and shrimp

SPAGHETTI alla passata di pomodori datterini e basilico - 14
Spaghetti with datterini tomato sauce and basil

PACCHERI PETIT con pomodorini, bufala, melanzana croccante, parmigiano e basilico - 14
Paccheri Petit, with tomatoes, bufala, crispy eggplant, parmesan and basil

PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

INSALATA DI STRACETTI DI FILETTO DI MANZO con songino, granella di noci, melograno, e riduzione di aceto balsamico - 24
Beef fillet salad with songino salad, nuts, pomegranate and reduction of balsamic vinegar

SPIEDINI DI POLLO SATAY in salsa thailandese satay - 18
Chicken skewers in satay thai sauce

TARTARE DI MANZO FASSONE tagliata al coltello con pan brioche e misticanza - 22
Fassone fillet tartare knife-cut with 'pan brioche' soft bread and wild salad

ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO al grill con patata al cartoccio - 26
Grilled Angus beefsteak with baked potato

GALLETTO ALLA GRIGLIA con erbe Provenzali su letto di patate sauté - 24
Cockerel (rooster) with Provence flavourings on bed of sauteed potatoes

TAGLIATA DI CONTROFILETTO BAVARESE in padella con verdure all'antica - 26
Bavarian beef sirloin cooked in the pan with 'antique' vegetables

COTOLETTA ALLA MILANESE "ORECCHIA D'ELEFANTE" con rucola e pomodorini - 26
Cotoletta alla Milanese "elephant ear" with rocket salad and tomatoes

SALMONE TERYAKI cotto nella foglia di banano, con verdure alla soia dolce - 24
Teryaki salmon cooked in a banana leaf with vegetables sauteed in sweet soy sauce

CUBO DI TONNO PINNE GIALLE con pistacchi di Bronte, su vellutata di topinambur - 28
Cube of Yellow Fin tuna with pistachios from Bronte with topinambur puree

TAGLIATA DI BRANZINO AL FORNO con punte d'asparagi, pomodorini datterino e olive taggiasche - 28
Sliced seabass cooked in the oven with asparagus, datterino tomatoes and taggiasche olives

CATALANA DI SCAMPETTI con pomodori Sardi, cipolla rossa di Tropea, sedano e basilico - 24
Langoustines Catalana with Sardinian tomatoes, red onion from Tropea, celery and basil

CALAMARI ALLA GRIGLIA accompagnati da zucchine saltate in padella con mentuccia e pinoli - 22
Grilled squids served with sauteed zucchini with mint and pine nuts

DOLCI / DESSERTS

GELATO / SORBETTO DEL GIORNO - 5 *Ice cream / Sorbet of the day*

FRUTTI DI BOSCO CON GELATO - 5 *Wild berries with ice cream*

CHEESECAKE - 6

CREMA CATALANA - 6 *Catalan cream*

TIRAMISU - 6

CREPES ALLA NUTELLA - 6

CROSTATATA DI FRUTTA FRESCA E CREMA PASTICCERA - 6 *Fresh fruit tart with custard cream*

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO - 6 *Chocolate fudge cake with warm center*