

ANTIPASTI – STARTERS

Mignon di bufala (Buffalo mozzarella cheese)	€ <u>12,00</u>
Bruschetta pomodoro e rughetta (Toast with chopped tomatoes and rocket)	€ <u>4,00</u>
Antipasto misto (Mixed starter)	€ <u>15,00</u>
Prosciutto di Parma (Parma ham)	€ <u>9,00</u>
Prosciutto e mozzarelline (Parma ham and mozzarella cheese)	€ <u>11,00</u>
Prosciutto e melon (Parma ham and melon)	€ <u>12,00</u>
Cocktail bon bon (Prawn cocktail with melon balls)	€ <u>12,00</u>
Bresaola della Valtellina con sedano e parmigiano (Bresaola with celery and parmeson cheese)	€ <u>11,00</u>
Fantasia di bruschetta (Toast with crab salad)	€ <u>4,00</u>
Avocado in salsa cognac (Avocado with cognac sauce)	€ <u>8,00</u>
Cocktail di gamberetti (Prawn cocktail)	€ <u>12,00</u>
Salmone affumicato (Smoked salmon)	€ <u>12,00</u>

PRIMI PIATTI – PASTA DISHES

Fusilli alle melanzane (Fusilli with eggplant and tomato sauce)	€ <u>9,00</u>
Fettuccine ai funghi porcini * (Fettuccine with porcini mushrooms)	€ <u>9,00</u>
Risotto agli scampi (Rice with crayfish)	€ <u>9,00</u>
Spaghetti pomodoro e basilico (Spaghetti with tomato and basil)	€ <u>8,00</u>
Cannelloni al forno (Baked pasta)	€ <u>9,00</u>
Lasagne vegetariane (Vegetarian lasagna)	€ <u>8,00</u>

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Fiorentina (Tuscan T – Bone Steak)	100 g.	€ <u>5,00</u>
Bistecca di manzo (Beefsteak)		€ <u>15,00</u>
Lombata di vitella (Veal steak)		€ <u>13,00</u>
Filetto alla griglia (Grilled fillet steak)		€ <u>19,00</u>
Filetto al pepe verde (Fillet steak with green pepper)		€ <u>20,00</u>
Filetto all'Arcano (Fillet steak with patè)		€ <u>21,00</u>
Straccetti di manzo alla Contadina (Stripes of beef with rocket)		€ <u>12,00</u>

Paillard di vitella alla griglia (<i>Grilled veal escallop</i>)	€ <u>12,00</u>
Carpaccio (<i>Slices of raw steak with parmesan cheese and rocket</i>)	€ <u>12,00</u>
Pollo alla romana (<i>Chicken with peppers</i>)	€ <u>12,00</u>
Vitella arrosto (<i>Roast veal</i>)	€ <u>10,00</u>
Bocconcini al dragoncello (<i>Chunks of veal in creamy wine sauce and herbs</i>)	€ <u>12,00</u>
Insalata primavera (<i>Spring salad</i>)	€ <u>8,00</u>
Radicchio alla griglia (<i>Grilled radicchio</i>)	€ <u>8,00</u>
Scamorza al forno (<i>Baked cheese</i>)	€ <u>9,00</u>
Caprese (<i>Fresh mozzarella and tomatoes</i>)	€ <u>9,00</u>

PESCE – FISH

Sautè di cozze e vongole (<i>Sautè of clams and mussels</i>)	€ <u>15,00</u>
Giardinetto di pesce affumicato (<i>Mixed smoked fish</i>)	€ <u>15,00</u>
Trancia di salmone alla griglia (<i>Grilled salmon steak</i>)	€ <u>16,00</u>
Pesce spada (<i>Sword fish</i>)	€ <u>20,00</u>
Scampi alla griglia * (<i>Grilled cray fish</i>)	€ <u>24,00</u>
Pesce fresco (<i>Fresh fish</i>)	€ <u>6,00</u>

* I prodotti con l'asterisco sono conservati a temperatura di -20°C a norma di legge
(*The products signed with the asterisc are conserved at the temperature of -20°C
according to the regulations by law*)

CONTORNI – SIDE DISHES

Insalata mista (<i>Mixed salad</i>)	€ <u>5,00</u>
Mais (<i>Sweetcorn</i>)	€ <u>5,00</u>
Patate al forno (<i>Roast potatoes</i>)	€ <u>6,00</u>
Taglio di rughetta (<i>Racket salad</i>)	€ <u>5,00</u>
Carote a fiammifero (<i>Grated carrots</i>)	€ <u>5,00</u>
Verdure di stagione (<i>Mixed vegetables</i>)	€ <u>5,00</u>
Carciofi (<i>Artichokes</i>)	€ <u>5,00</u>
Melanzane (<i>Eggplants</i>)	€ <u>5,00</u>
Peperoni (<i>Peppers</i>)	€ <u>5,00</u>

DESSERT E FRUTTA – DESSERT AND FRUIT

Torta della casa (<i>Homemade cake</i>)	€ <u>6,00</u>
Mousse al cioccolato (<i>Chocolate mousse</i>)	€ <u>6,00</u>
Panna cotta (<i>Cooked cream</i>)	€ <u>6,00</u>
Gelato (<i>Ice – cream</i>)	€ <u>6,00</u>
“Tiramisù” (<i>Tiramisù</i>)	€ <u>7,00</u>
Macedonia di frutta fresca (<i>Fresh fruit salad</i>)	€ <u>6,00</u>
Ananas (<i>Pineapple</i>)	€ <u>6,00</u>
Futta di stagione (<i>Season fruit</i>)	€ <u>6,00</u>
Sorbetto al limone (<i>Lemon sorbet</i>)	€ <u>6,00</u>
Caffè espresso (<i>Espresso Coffee</i>)	€ <u>2,00</u>
Caffè americano (<i>Black coffee</i>)	€ <u>3,00</u>
Cappuccino (<i>Cappuccino</i>)	€ <u>4,00</u>

Lo chef consiglia di chiedere anche i piatti del giorno
(*The chef advises you to ask for the day's specialities*)

Pane a
(*Bread per* € 2.00