

ANTIPASTI APPETIZER

Prosciutto crudo 'Ponte Romano' 30 mesi <i>Parma ham "Ponte Romano" 30 months aged</i>	10
Crostone di pane, ganache di foie gras, Culatello di Zibello <i>Bred croutons with foie gras and culatello di Zibello</i>	14
Carpaccio di Chianina, pecorino romano, tartufo nero e carciofo croccante • ♦ <i>Chianina beef carpaccio, pecorino cheese, black truffle and crispy artichokes</i>	14
Uovo cotto a bassa temperatura, crema di parmigiano , carpaccio di tartufo estivo e crostone di pane <i>Slow cooked egg, parmesan cheese cream, black truffle and crouton</i>	12
Il mare crudo (tonno, capasanta, scampo, gambero rosso, gambero viola, salmone UPSTREAM) • ♦ <i>Raw fish selection (tuna, scallop, scampo, red prawn, purple prawn, upstream salmon)</i>	25
Gambero rosso di Mazara crudo, ganache di foie gras e coulis al mango • ♦ <i>Raw red prawn, foie gras ganache and mango sauce</i>	14
Mantecato di baccalà su clorofilla di prezzemolo e chips al nero di seppia • ♦ <i>Creamy cod and potatoes on parsley water and squid ink crisps</i>	13
Capasanta scottata su crema di patata, crumble di mandorle e pomodorini confit • ♦ <i>Seared scallops on potato cream, almonds crumble candied tomatoes</i>	14

PRIMI PIATTI

PASTA

- Raviolini di calamari e gamberi in sugo di scampi e pomodorino giallo • ♦** 18
Calamari and parawns ravioli whith scampi and yellow tomato sauce
- Bigoli con acciughe del Cantabrico e crumble di pistacchio al profumo di limone** 15
Bigoli with Cantabrico anchovies, pistachio crumble and lemon peel
- Spaghettono con riccio di mare e pane abbrustolito • ♦** 18
Spaghettone with sea urchin and burnt bread
- Pacchero cacio romano e pepe tostato** 14
Pacchero with roman cacio and black pepper
- Orecchiette con cime di rapa, peperone crusco e crumble di pane e acciughe** 13
Orecchiette whith turnip greens, anchioves and bread crumble, crips belt pepper

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Tagliata di tonno con semi di papavero in guazzetto di zafferano e soia • ♦	20
<i>Tuna fillet in poppy seeds crust saffron and soy tepid stew</i>	
Filetto di ricciola su crema di patate viola e pomodorini confit • ♦	18
<i>Croaker fish fillet on violet potatoes purea and candied tomatoes</i>	
Gamberoni scottati, guacamole leggera, aioli al coriandolo e crostoni di pane nero • ♦	18
<i>Sautéed prawn, light guacamole sause, coriander aioli and crispy brown bread</i>	
Tagliata di Black Angus cicoria e ganache al pepe nero	20
<i>Black Angus, chicory and black pepper ganache</i>	
Agnello scottadito, asparagi alla soia e mandorle tostate	20
<i>Lamb ribs, soy asparagus and toasted almonds</i>	
Rollé di coniglio con ciuffo di patata e cipolla al vino rosso	16
<i>Rabbit rollè with mash potatoes and red wine onion</i>	

BEVANDE *DRINKS*

Acqua Panna naturale	2,5
Acqua San Pellegrino frizzante	2,5
Coca Cola / Coca Zero 330 ml (vetro)	3,5

BIRRE IN BOTTIGLIA NON FILTRATE *BOTTLED BEERS*

Birra Theresianer Pils bionda Pilsner 5,0%, Italia	750 ml	13
Birra Theresianer Bock rossa bock 6,5%, Italia	750 ml	15
Birra Ganter Urtrunk bionda torbida 4,9%, Germania	330ml	6
Birra Leffe rouge rossa d'Abbazia 8,2%, Belgio	330 ml	5

BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BEERS

Birra del Borgo Reale ambrata IPA 6,4%, Italia	330 ml	5
Birra del Borgo MY Antonia bionda imperial pilsner 7,5%, Italia	330 ml	5
Birra Ganter Weizen weizen artigianale 5,4%, Germania	500 ml	6
Birra Ganter Pilsner bionda pilsner artigianale 4,9%, Germania	500 ml	6
Birra Ganter Magisch Dunkel dunkel artigianale 5,8%, Germania	330 ml	5
Birra Theresianer Vienna rossa 5,3%, Italia	330 ml	5
Birra Theresianer Lager bionda Lager 4,8%, Italia	330 ml	5
Birra del Borgo Lisa Bionda artigianale 5% Scozia	330ml	5
Birra Tennent's gluten free chiara lager 5% Scozia	330 ml	6
..... COPERTO <i>Cover charge</i>		2,5

DESSERT DELLA CASA

DESSERT

- | | |
|--|---|
| Zuppa inglese di Vincenzo 2.0
<i>Vincenzo's zuppa inglese 2.0</i> | 7 |
| Crema di cheesecake, frutti di bosco
in due consistenze e frangipane
<i>Deconstructed Cheesecake with mix berries in double textures
and frangipane cake</i> | 7 |
| Bavarese al cioccolato bianco con cuore
e guscio al mango
<i>White chocolate bavarese with mango heart and shell</i> | 8 |
| Torretta ai tre cioccolati su pan di spagna al cacao
<i>Three chocolates dessert with cocoa pan di spagna</i> | 8 |
| Semifreddo al pistacchio con glassa rocher
<i>Pistachio semifreddo with mango heart and shell</i> | 7 |

DEGUSTAZIONE VINI LIQUOROSI & DISTILLATI

LIQUER WINE AND DISTILLATES SELECTION

Caffè NESPRESSO 2,00

Ben Rye Donna Fugata calice 9

Dindarello Maculan calice 7

Recioto Soave Pieropan calice 7

Grappe

Storica Nera, 7 - Prime Uve, 6 - Berta, 12

Chardonnay Franciacorta Barricata, 6

Whisky

Lagavulin 16 years, 9 - Knob Creek Bourbon, 7

Vodka

Belvedere, 7 - Beluga, 7 - Grey Goose, 7

Rum

Zacapa 23 Years, 8 - Diplomatico Reserve, 7 - Zacapa XO, 12

Armagnac

Horse D'Age, 7

Cognac

Camus V.S.O.P., 7

Brandy

Lepanto ,7

Liquori

5

Lucano - Montenegro - Sambuca - Jagermeister - B.Menta - Fernet - Nocino