



A N T I P A S T I

SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE	€18
Our traditional potato mousse *(Chardonnay, Benefizio Pomino DOC 2017 €15)	
PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE CANTALUPO	€18
Parma ham with melon *(Caricante, Buonora DOC 2017 €10)	
PARMIGIANA DI MELANZANE CON POMODORO E BASILICO	€17
Aubergine "Parmigina" style with tomato and basil *(Corvina, Corvinone, Rondinella, Valpolicella DOC 2018 €12)	
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI, BASILICO E OLIVE	€18
Buffalo mozzarella cheese with cherry tomatoes, basil and olives *(Pinot grigio, Fantinel DOC 2018 €8)	
INSALATA DI GAMBERI, SALSA DI POMODORI SECCHI, CRUMBLE E ARANCIA	€22
Prawns salad with pink dried tomato sauce, butter crumble and orange *(Fiano di Avellino, Lapilli DOCG 2017 €12)	
VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERO	€20
Veal with tuna sauce and caper flowers *(Cortese, Soldati Brut millesimato €13)	
TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE ALLA FIGARO	€30
Delicate beef tartare "Figaro" style *(Merlot, Cabernet, Pinot nero, Venko DOC 2013 €12)	

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto.
The wine by the glass that we recommend to combine with the dish.

Coperto/Cover charge €5,00 per persona – Servizio/Service 10%



P R I M I P I A T T I

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORO FRESCO E BASILICO** €17
Spaghetti "alla Chitarra" style with fresh tomato and basil
*(Friulano, Tenuta St. Helena DOC 2018 €9)
- LASAGNETTA VERDE CON RAGÚ BIANCO, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA** €19
Green lasagna with meat ragù, courgettes and zucchini flowers
*(Merlot, Fusco DOC 2014 €13)
- MEZZE MANICHE "IN CASSOPIPA" CON BOTTARGA E ZEST DI LIME** €22
Mezze maniche pasta "Cassopipa" style with mussels and clams,
bottarga and lime zest
*(Ribolla, Tenuta St. Helena DOC 2018 €9)
- RAVIOLI FATTI IN CASA CON RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA SU LEGGERA
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO** €20
Home made ravioli filled with ricotta cheese and spinach served with butter,
sage and Parmesan cheese fondue
*(Chardonnay, Fantinel DOC 2018 €8)
- RISOTTO DELLO CHEF (MINIMO DUE PERSONE)** €24
Chef's seasoned risotto (min. 2 person)
*(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Morellino di Scansano DOCG 2017 €12)

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto.
The wine by the glass that we recommend to combine with the dish.

Coperto/Cover charge €5,00 per persona – Servizio/Service 10%



S E C O N D I P I A T T I

FILETTO DI BRANZINO FRITTO IN CROSTA DI ZAFFERANO CON PATATE AL BASILICO €24
Fried seabass fillet with potato puree and basil
*(Soave, Allegrini DOC 2018 €10)

FOLPETTI SCOTTATI SU CREMA DI PATATE E ACCIUGHE AL NERO DI SEPIA €20
Musky octopus cooked octopus, potato and anchovies cream with squid ink
*(Chardonnay, Bramito IGT 2017 €13)

FISH BURGER DI SALMONE CON PROVOLA AFFUMICATA, AVOCADO, POMODORO, SALSINA DI MANGO E HABANERO CON PATATINE CROCCANTI €22
Salmon burger with smoked cheese, avocado, tomato, mango and habanero cream served with french fries
*(Sauvignon, Tenuta St. Helena DOC 2018 €9)

POLPETTINE DI RISO E VERDURE CON CREMA DI CECI E CHIPS DI POLENTA €18
Rice and vegetables falafel with chickpeas cream and polenta chips
*(Pinot grigio, Fantinel DOC 2018 €8)

PETTO D'ANATRA AL VERMUT ROSSO, SCALOGNO CARAMELLATO E CAVOLO NERO €24
Red vermouth duck breast with caramelized shallot and black kale
*(Dolcetto, Pinot nero, Gaja Cremes DOC 2017 €18)

FILETTO DI MANZO AL BAROLO E PORCINI CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE €36
Barolo wine beef fillet with porcini mushrooms and vegetables
*(Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gaja Magari DOC 2016 €18)

CHATEAUBRIAND CLASSICO, LA SUA SALSINA E VERDURE DI STAGIONE €42
Classic chateaubriand with vegetables and sauces
*(Sangiovese, Merlot, Tenuta Luce Lucente IGT 2016 €20)

FILETTO ALLA VORONOFF FLAMBÈ CON VERDURE E PATATE €45
Fillet "Voronoff" style flambè with vegetables and potato
*(Merlot, Lamaione IGT 2013 €25)

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto.
The wine by the glass that we recommend to combine with the dish.



D O L C I

MOUSSE AL CIOCCOLATO 72% AFFUMICATA AI SIGARI HABANOS SU TERRA DI CACAO	€11
Chocolate mousse 72% smoked with Habanos cigar and cocoa grains *(Trebbiano, Malvasia, Vinsanto del Chianti classico DOC 2015 €12)	
CHEESECAKE SCOMPOSTA ALLA RICOTTA E MENTA CON GELATO AL POMPELMO	€10
Ricotta and mint cheesecake with grapefruit ice cream *(Trebbiano, Malvasia Picolit DOCG 2013 €20)	
TIRAMISÙ DELLA FENICE CON SALSA AL KAHLUA	€10
Fenice tiramisù with Kahlua sauce *(Vespaioia, Torcolato doc 2015 €15)	
CREPES FALAMBÈ AL PROFUMO D'ARANCIA CON CREMA PASTICCERA	€18
Crepes flambè orange scented with cream *(Sauvignon Blanc, Grechetto, Muffato della Sala IGT 2011 €18)	
ZUPPETTA DI MANGO CON GELATO ALLA VANIGLIA	€12
Mango soup served with vanilla ice cream *(Malvasia di Salina IGT 2016 €14)	

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto.
The wine by the glass that we recommend to combine with the dish.

Coperto/Cover charge €5,00 per persona – Servizio/Service 10%



A L L E R G E N I

AL FINE DI SALVAGUARDARE LA SALUTE DEI NOSTRI OSPITI, ECCO LE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (REG. UE 1169/2011).

In order to safeguard the health of our guests, here are the substances or products that cause allergies or intolerances (EU Reg. 1169/2011).

LISTA DEGLI ALLERGENI

List of allergens

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Cereals containing gluten
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
Crustaceans and products thereof
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
Eggs and products thereof
- PESCE
Fish
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
Peanuts and products thereof
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
Soybeans and products thereof
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
Milk and products thereof
- FRUTTA A GUSCIO
Nuts
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
Celery and products thereof
- SENAPE E PRODOTTI A ABSE DI SENAPE
Mustard and products thereof
- SEMI DI SESAMO
Sesame seeds and products thereof
- ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur dioxide and sulphites
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
Lupin and products thereof
- MOLLUSCHI
Molluscs and products thereof

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE IL NOSTRO PERSONALE SAPRÁ CONSIGLIARVI NEL MIGLIORE DEI MODI.

Our staff will be happy to help you chose the best dishes related to any specific food allergies or intolerance issue.