

## ANTIPASTI

Melanzane, pomodoro caramellato, cremoso di provolone,  
pomodorini confit e cialde di pane € 9,50

Insalata di polpo, patate al vapore, pomodorini, misticanza, avocado e olive taggiasche € 10,50

Tortino di patate e sedano rapa con gamberi rossi di Mazara,  
tartufo nero e crostini di pane € 10,50

Insalatina di funghi freschi con sedano, grana e nocciole € 10,50

Carpaccio di ricciola marinato a freddo con insalatina di verdure croccanti,  
salsa teryiaki e semi di sesamo tostato € 9,50

## PRIMI PIATTI

Paccheri con castagne, bacon croccante e fonduta di Parmigiano € 9,50

Risotto Carnaroli Riserva con fiori di zucca, pomodorini gialli appassiti e gamberi rosa € 10,50

Gnocchi rustici di patate con porcini, basilico e nocciole € 10,50

Spaghetti pomodoro e basilico € 9,00

Orecchiette con ragù di triglie e fagioli cannellini € 10,00

## SECONDI PIATTI

Filetti di branzino scottati in plancia, coste arrostate e cremoso di patate e cipolle € 13,50

Trancetti di orata dorati al burro con composta di cipolle di Tropea e cavolfiore € 12,50

Tagliata di petto d'anatra con zucca, nocciole e spinaci € 14,00

Cotoletta alla milanese con patate rosolate e/o rucola e pomodorini € 14,00

Entrecote di manzo alla griglia con le sue verdure e patate € 14,00

## PIATTO UNICO

La caprese ricchissima (songino, pomodoro, uova, mozzarella di bufala,  
tonno e olive taggiasche) € 11,00

Caesar Salad (misticanza, pollo fritto, acciughe, olive, uova sode e crostini di pane,  
scaglie di Grana) € 11,00

Il gran piatto di verdure alla griglia e patate con bocconcini di mozzarella di bufala € 11,00

**STARTERS**

Eggplant, caramelized tomato, creamy provolone cheese,  
confit cherry tomatoes and bread wafers € 9.50

Octopus salad, steamed potatoes, cherry tomatoes, mixed salad,  
avocado and Taggiasca olives € 10.50

Potato and celeriac pie with Mazara red prawns, black truffle and croutons € 10.50

Fresh mushroom salad with celery, parmesan and hazelnuts € 10.50

Cold marinated amberjack carpaccio with crispy vegetable salad,  
teryaki sauce and toasted sesame seeds € 9.50

**FIRST COURSE**

Paccheri with chestnuts, crispy bacon and Parmesan fondue € 9.50

Risotto Carnaroli Riserva with courgette flowers,  
yellow tomatoes and pink prawns € 10.50

Rustic potato gnocchi with porcini mushrooms, basil and hazelnuts € 10.50

Spaghetti with tomato and basil € 9.00

Orecchiette with mullet ragout and cannellini beans € 10.00

**MAIN COURSE**

Sea bass fillets seared on the grill, roasted chard and creamed potatoes with onions € 13.50

Slices of gilthead bream browned in butter with Tropea onion compote  
and cauliflower € 12.50

Sliced duck breast with pumpkin, hazelnuts and spinach € 14.00

Milanese cutlet with browned potatoes and/or rocket salad and cherry tomatoes € 14.00

Grilled beef entrecote with vegetables and potatoes € 14.00

**SALADS**

Rich caprese salad (songino salad, tomato, eggs, buffalo mozzarella,  
tuna and Taggiasca olives) € 11.00

Caesar Salad (mixed salad, fried chicken, anchovies, olives,  
hard-boiled eggs and croutons, Grana cheese flakes) € 11.00

Platter of grilled vegetables and potatoes with buffalo mozzarella morsels € 11.00