

## Appetizers & Salads

---

Insalata di Rucola con Parmigiano e Pomodori Secchi, Condimento al Balsamico

390.- Salad of Rucola with Shaved Parmesan and Semi-Dry Tomatoes, Balsamic Dressing

Moleche Fritte, Maionese al Cetriolo e Insalata di Stagione

390.- Crispy Fried Soft-Shell Crab served with Garden Leaf's & Cucumber Mayonnaise

Tartara di Tonno Rosso all'Olio Extravergine e Scalogno

490.- Tartar of Red Tuna Dressed with Extra Virgin Olive Oil and Shallots

Carpaccio di Bue al Parmigiano Condito con Olio Extravergine e Limone

490.- Paper Thin Sliced Beef Filet, Emulsion of Olive Oil & Lemon, Leaf's & Old Parmesan Flakes

Mozzarella di Bufala I.G.T. con Pomodori e Rucola

590.- Imported I.G.T. Buffalo Mozzarella with Tomatoes and Rucola

Prosciutto Crudo di Parma con Melone

690.- Genuine Parma Ham Thinly Sliced on Imported Melon

Vitello Tonnato Servito con Capperi e Peperoni Arrosti

690.- Thinly Sliced Veal Covered with Tuna Sauce, Adorned with Capers and Sweet Peppers

Fegato d'Oca in Padella, Salsa di Lamponi e Rucola

890.- Pan-Roasted Goose Liver, Fragrant Raspberry Sauce & Rucola

## Soups

---

Minestrone di Verdure alla Contadina

Hearty Soup with all the Seasonal Vegetables

290.- Available on the Market

Bisque d'Aragosta al Cognac

390.- Lobster Bisque with a Dash of Cognac

Zuppa di Fregola ed Arselle

Soup of Clams & Durum Wheat Crumble

390.- in the Classic Sardinian Manner

Cappuccino di Tartufo Nero

390.- Black Truffle "Cappuccino"

## Pasta

---

Spaghetti Pomodoro e Basilico, Bolognese, Carbonara o alla Matriciana

490.- Spaghetti with Your Choice from Tomato, Bolognese, Carbonara, Matriciana Sauce

Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia

490.- Ricotta and Spinach Ravioli Sprinkled with Parmesan and Sage Flavored Butter

Lasagne Grattinate al Forno "alla Bolognese"

490.- Baked Lasagna Layered with Bolognese, Béchamel and Parmesan Cheese

Maltagliati con Salsiccia Toscana e Pomodorini

490.- Large Fettuccine with Tuscany Sausage and Cherry Tomatoes Sauce

Strozzapreti Abruzzesi al Ragoût d'Agnello

490.- Hand-Twisted Fresh Pasta with Lamb Ragôut Fragranced with Rosemary

Spaghetti Neri alla Chitarra con Vongole, Gamberi e Asparagi

590.- Black Home-Made Spaghetti Tossed with Clams, Prawn and Green Asparagus

## Risotto

---

### Risotto con Funghi Porcini e Parmigiano

Risotto with Porcini Mushrooms & Parmesan 590.-

### Risotto con Frutti di Mare

Arborio Rice with Plenty of Fresh Seafood & Shellfish 590.-

## Seafood's

---

### Fritto di Gamberi, Calamaretti e Filetti di Pesce con Salsa Tartara

Deep-Fried Prawns, Squid & Fish Filets Served with Tartar Sauce 590.-

### Filetto di Branzino alla Griglia con Patate all'Olio d'Oliva e Pizzaiola Cruda

Grilled Filets of Sea Bass on Olive Oil Mashed Potatoes and a Raw "Pizzaiola" Salsa 590.-

### Grigliatina di Pesce Sfilettato e Crostacei all'Olio Aromatico

Grilled Combination of Fish Filets and Crustaceans with Aromatic Olive Oil 690.-

### Trancio di Salmone alla Griglia su Letto di Spinaci e Salsa al Prosecco

Grilled Filet of King Salmon on Sautéed Spinach, Prosecco Wine Sauce 690.-

### Sogliola di Dover alla Piastra, Salsa di Limone e Capperi

Pan-Fried Whole Dover Sole Served with a Lemon-Caper Sauce 1,190.-

### Branzino del Mediterraneo Intero Cotto in Crosta di Sale

Whole Mediterranean Sea Bass Baked in Salt (for 2 Person) 1,990.-

## Meats

---

### Galletto Grigliato al Profumo di Timo e Ginepro con Insalata di Stagione

Grilled Game-Hen Perfumed with Thyme and Juniper Berries, Garden Leaves 590.-

### Pancetta di Maiale Cotta Sottovuoto con Salsa alla Senape

Pork Belly Cooked Sous Vide, Mashed Potatoes & Mustard Sauce 590.-

### Ossobuco d'Agnello Stufato con Verdure e Polenta Grigliata

Lamb Shank Braised in Red Wine and Vegetables Matched with Grilled Polenta 690.-

### Scaloppe di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodoro Fresco

Breaded Veal Piccata Topped with Rucola and Fresh Tomatoes 890.-

### Guancia di Wagyu Cotta a Bassa Temperatura, Salsa al Vino Rosso

Slow Cooked Wagyu Beef Cheek, Red Wine Sauce & Mashed Potatoes 990.-

### Tagliata di Bue Grigliata a Vostro Piacimento con Salsa ai Funghi o con Rucola

Grilled Beef Angus Tenderloin Carved on Mushrooms Sauce or with Rucola Leaf's 990.-

### Costolette d'Agnello alla Scottadito al Profumo di Rosmarino ed Aglio

Grilled Lamb Cutlets Served with its Own Gravy Fragrant of Rosemary & Garlic 1,190.-

### Costata di Manzo alla Griglia "alla Fiorentina"

Charcoal Grilled Australian Angus T-bone Steak (700g) 1,290.-