



L'ANTIPASTO

~STARTERS~

 **BRUSCHETTA TRICOLORE 8.90**

Italian Stile bruschetta

 **PANE PIZZA ALL'AGLIO 8.90**

Garlic pizza bread

CALAMARI FRITTI 16.90

Fried calamari

FRITTO MISTO DI PESCE ALL'ITALIANA 17.90

Italian style mix fried fish

ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA (2 persons) 31.90

Italian mix antipasto of cold cut, cheese, vegetables

 **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ALLA CAPRESE 18.90**

Caprese style buffalo mozzarella from Campania

 **BURRATINA PUGLIESE CON RUCOLA E POMODORINI 21.90**

Burrata cheese from Puglia with rocket and tomato salad

BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON OLIO AL LIMONE E GRANA 22.90

Hand cured beef with lemon oil and shaved Parmesan



CARPACCIO DI MANZO CON RABBARO CANDITO E SALSA DI GRANA 20.90

Beef Carpaccio with rhubarb comfit and Parmesan mayonnaise

PROSCIUTTO DI PARMA CON INSALATINA AROMATICA E CRESCENTINE 22.90

Parma ham with aromatic salad and Emilian fried dough

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE 19.90

Parma ham with melon

FEGATO GRASSO DI OCA CON INSALATA DI PESCHE E PISTACCHI 27.00

Foie Gras with peaches salad, Bronte pistachio, Sicilian Passito sauce

LA ZUPPA

~SOUPS~

 **ZUPPA DEL GIORNO VEGETARIANA 13.90**

Vegetarian soup of the day

ZUPPETTA DI PESCE ALLA SIRACUSANA 17.50

Sicilian style seafood soup



L'INSALATA

~SALADS~



INSALATA MISTA 9.90

Selection of salads, vegetables, sprouts

INSALATA CAESAR CON POLLO PARMIGGIANO E CROUTON 18.90

Caesar salad with chicken, crouton and shaved parmesan

IL RISOTTO

~RISOTTI~

RISOTTO ALLA SICILIANA CON ASTICE, ASPARAGI, MELE VERDI 33.00

Sicilian style risotto with lobster, asparagus, green apples



RISOTTO MANTECATO AL CASTELMAGNO E FUNGHI DI STAGIONE 25.90

Risotto with Castelmagno cheese and seasonal mushroom

RISOTTO MARI E MONTI 29.00

Risotto with seafood and mushroom



LA PASTA

~ PASTAS~

SPAGHETTO AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO ALLA CUGINI 19.90

Cugini style spaghetti with garlic, olive oil, chilli

PENNA O SPAGHETTO AMATRICIANA 24.90

Penne with crispy Italian bacon, tomato sauce and Pecorino cheese

PENNA O SPAGHETTO CARBONARA 24.00

Penne with egg, Italian bacon, black pepper



TORTIGLIONE PANNA E FUNGHI 24.00

Tortiglioni with cream and mushroom



TROFIA AL PESTO ALLA GENOVESE SU CREMA DI PATATE 24.00

Trofia with Genovese Pesto on potato cream

LINGUINA VONGOLE ALLA MERIDIONALE 24.90

Southern style linguine with clams

SPAGHETTO ALLA BOTTARGA GAMBERETTI E PEPPERONCINO 26.90

Sardinian style spaghetti with mullet roe, prawn, olive oil, garlic, chilli



PENNA O SPAGHETTO ARRABBIATA 24.00

Penne with spicy tomato sauce, green chilli, nouvelle garlic

FETUCCINA AL NERO ALLO SCOGLIO, PISELLI FRESCHI, BOTTARGA 27.90

Freshly made squid ink fettuccine with seafood, fresh pea, mullet roe



RAVIOLO DI OSSOBUCO CON VERZA E RIDUZIONE AL BAROLO 26.90

Freshly made veal ravioli with green cabbage, Barolo wine reduction

AGNOLOTTO DI CARNE CON POMODORINI S. MARZANO E GRANA 26.90

Freshly made beef ravioli with tomato sauce, Parmesan



RAVIOLO AL TARTUFO E PATATE CON BURRO ALLE NOCI E GRANA 26.90

Freshly made truffle and potato ravioli, walnut butter, Parmesan

RAVIOLO DI AGNELLO ALLA SICILIANA CON CREMA DI CARCIOFI 26.90

Freshly made Sicilian style lamb ravioli with artichoke cream, butter

IL SECONDO

~MAINS~



LASAGNA VEGETARIANA CON RICOTTA E SPINACI 21.90

Freshly made vegetable Lasagne with ricotta cheese and spinach

SCALOPPA DI BRANZINO MEDITERRANEO 35.90

Pan fried Mediterranean Sea bass with sweet sour peppers salad

CARRE' D'AGNELLO ARROSTITO AL PEPE VERDE 45.90

*Roasted lamb chop with green pepper, served with the side dish of the day**

** Kindly allow 25 minutes of cooking for this main*



LA BRACE

~GRILLS~

DI CARNE

MISTO DI CARNE 52.90

Selection of marinated meats (lamb, chicken, beef, sausage)

FILETTO DI MANZO 42.90

Black Angus Beef Tenderloin (200 gr)

DI PESCE

MISTO DI PESCE 37.00

Selection of marinated fishes (sea bass, prawn, salmon, squid)

**All grills are served with the side dish of the day*