Disponibile a pranzo dal Lunedì al Venerdì

Available at lunch from Monday to Friday

1 PORTATA /COURSE	**18€**
2 PORTATE/COURSE	**20€**
3 PORTATE/COURSE	**25€**

COPERTO, ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
SERVICE, WATER AND COFFEE ARE INCLUDED

*** È POSSIBILE SCEGLIERE UN SOLO PIATTO PER PORTATA**
Only one dish may be selected per course

*** SUPPLEMENTO SECONDA RICHIESTA PANE SENZA GLUTINE 2,50€**
A €2.50 supplement applies for a second request of gluten-free bread

Antipasti

Starter

PIZZA FRITTA ALLA PARMIGIANA [1 - 7 - 9]
Fried pizza with mozzarella, eggplant and tomato sauce

CARPACCIO DI MANZO CON FONDUTA DI PARMIGIANO E NOCCIOLE [7 - 14 - 15]
Beef carpaccio with parmesan fondue and huzelnut

SALMOREJO DI POMODORO, UOVO SODO E JAMON CROCCANTE [1 - 3 - 9]
Salmorejo with tomato, hard-boiled egg and crispy ham

ZUPPETTA DI PESCE CON CROSTINI ALL'AGLIO [1 - 2 - 4 - 5 - 9 - 15]
Fish soup with garlic croutons

Primi

Pasta and rice

TAGLIOLINI CACIO E PEPE [1 - 3 - 7 - 9]
Tagliolini pasta with pecorino cheese and pepper

RISOTTO ALLA PESCATORA [2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 15]
Risotto with seafood

FUSILLI CON CREMA DI CARCIOFI, SEPPIA CONFIT E POLVERE DI OLIVE [1, 4, 5, 9, 15]
Fusilli with artichoke cream, confit cuttlefish and olive powder

RAVIOLI DEL PLIN CON FONDUTA DI GORGONZOLA [1, 3, 7, 9]
Ravioli with gorgonzola fondue

Secondi

Main courses

POLPETTONE AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO CON CREMA DI PATATE [1 - 3 - 7 - 9]
Meatloaf with cooked ham and cheese with creamed potatoes

COTOLETTA DI VITELLO CON PATATE DOLCI FRITTE E SALSA BBQ [1 - 3 - 15]
Veal cutlet with sweet potato fries and BBQ sauce

SPIEDINI DI GAMBERI CON CAPONATA DI VERDURE [2 - 9 - 14 - 15]
Shrimp skewers with vegetable caponata

FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLIATE [4 - 15]
Grilled sea bream fillet with grilled vegetables