



Antipasti

Mare caldo € 28,00

Carpaccio di tonno e salmone, polipo caldo con patate, guazzetto di gamberetti e ceci, cappasanta gratinata

1 2 4 7 8 9 14

Mare crudo A seconda del pesce fresco disponibile € 35,00

Carpaccio di tonno e salmone, ostriche, gamberi e scampi

2 4 5 14

Guazzetto di gamberi e ceci € 18,00

9 12 14

Polipo con patate € 18,00

4

Carpaccio di tonno € 22,00

Condito con olio e soia

12 14

Salmone marinato € 20,00

Salmone fresco marinato in aceto di vino bianco, pepe verde e olio extravergine di oliva

12 14

Sautè di cozze € 18,00

9 12

Selezione di grandi salumi

Lardo di colonnata Accompagnato da crostini e miele d'acacia € 16,00

1 11

Assortimento di salumi misti stagionali € 18,00

Crudo di Parma, coppa piacentina, salame strolghino, lardo di Colonnata.

Accompagnato da focaccia fatta in casa

1 11

Prosciutto crudo di Parma € 18,00

1 7

Coperto € 3,00

I nostri prodotti sono tutti freschi, potrebbe capitare che finiscano. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine, per qualsiasi informazione a riguardo chiedere al personale in sala, grazie!



I primi piatti...

Pennette con speck e radicchio, mantecate nella forma di Parmigiano Reggiano ① ⑦ ⑨ ⑫	€ 14,00
Risotto alla monzese con zafferano e salsiccia luganega (min. 2 persone) ① ⑦ ⑨ ⑫	€ 16,00 a persona
Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone) ① ② ④ ⑦ ⑨ ⑫	€ 20,00 a persona
Spaghetti vongole e bottarga ① ② ④ ⑨ ⑫	€ 18,00
Linguine all'astice (min. 2 persone) ① ② ③ ④ ⑨ ⑭	€ 28,00 a persona

...e le nostre paste caserecce

Ravioli al ripieno di cernia in guazzetto di gamberetti con pistacchio di Bronte ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ ⑫	€ 18,00
Tagliolini con calamari, zucchine e bottarga ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫	€ 18,00
Tagliolini ai mirtilli con gamberetti e n'duja ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ ⑫	€ 18,00
Caramelline piacentine condite con burro e salvia ① ③ ⑦ ⑨ ⑫	€ 12,00
Paccheri ai frutti di mare ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ ⑫ ⑭	€ 20,00

Coperto	€ 3,00
----------------	---------------

Si informa la gentile clientela che nelle nostre pietanze dei primi piatti vengono utilizzati brodi di carne contenenti: sedano, carota, cipolla, manzo e vitello.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine, per qualsiasi informazione a riguardo chiedere al personale in sala, grazie!



Le pietanze di carne

Grigliata mista di carne € 28,00

Salsiccia, Vitello e Manzo accompagnati da Zucchine, Melanzane e Trevisana alla griglia

①

Tagliata di Manzo, pepe e rosmarino €20,00

① ②

Filetto di manzo € 28,00

alla griglia accompagnato da Zucchine, Melanzana e Trevisana alla griglia

Nodino di vitello alla brace € 25,00

accompagnato da Zucchine, Melanzana e Trevisana alla griglia

Cotoletta alla milanese di vitello € 26,00

① ③ ⑨

Fiorentina € 38,00

accompagnata da Patate Erotiche e verdure miste alla griglia (minimo 2 persone)

a persona

Filetto alla Voronoff € 32,00

① ⑦ ⑩ ⑫

Filetto al pepe verde € 32,00

① ⑦ ⑫

Coperto € 3,00



... e quelle di pesce

Tagliata di branzino € 25,00

Cotta al vapore, accompagnata da verdure di stagione

④

Branzino al sale €30,00

(tempo di preparazione e cottura 35 minuti) minimo due persone

④

a persona

Branzino al forno con patate, pomodorini e carciofi €32,00

(tempo di preparazione e cottura 35 minuti) minimo due persone

a persona

② ④ ⑨ ⑫

Filetto di Rombo alla Messinese € 26,00

Condito con capperi, pomodorini e olive

① ④ ⑨ ⑫

Grigliata mista di pesce € 30,00

Calamari, filetto di branzino, tonno, spada, gamberi e scampi

② ④

Fritto misto di pesce fresco € 30,00

con Gamberetti, Calamaretti, Pesciolini di mare accompagnati da Zucchine fritte

① ② ④

Carciofi, asparagi, funghi porcini a stagione

Coperto € 3,00

Si avvisa la gentile clientela che nelle nostre pietanze di pesce vengono usati brodi di pesce contenenti: crostacei, sedano, cipolla, carote, molluschi.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine, per qualsiasi informazione a riguardo chiedere al personale in sala, grazie!



Le nostre insalate

Pentolaccia

€ 8,00

Lattuga, Pomodori, Carote, Patate, Cipolla, Parmigiano Reggiano e Olive

7

Insalata mista

€ 6,00

Lattuga, Pomodori, Carote e Finocchi

Nordica

€ 10,00

Ruola, Salmone marinato, Carote e insalata verde

4 12

I contorni...

Verdure alla griglia

€ 7,00

Trevisana, Zucchine, Melanzane

Patate erotiche

€ 7,00

Patate fresche fritte e saltate con Pepe e Rosmarino

Formaggi misti

€ 18,00

Coperto

€ 3,00

I nostri prodotti sono tutti freschi, potrebbe capitare che finiscano. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine, per qualsiasi informazione a riguardo chiedere al personale in sala, grazie!



I nostri dessert ...

Assortimento misto a scelta pasticceria della casa € 10,00

① ③ ⑦ ⑧

Torta di mele con pinoli e uvetta € 8,00

① ③ ⑦ ⑧

Torta di cioccolato e ricotta € 8,00

① ③ ⑦ ⑧

Crostata di marmellata di albicocca € 8,00

① ③ ⑦

Tiramisù € 8,00

① ③ ⑦ ⑫

Torta di marmellata di arancia € 8,00

① ③ ⑦ ⑧

La nostra frutta fresca ...

Tagliata mista di frutta fresca € 8,00

Ananas € 8,00

Coperto € 3,00



Caffetteria

Cappuccino Caffè, schiuma di latte ⑦	€ 2,50
Marocchino Espresso, schiuma di latte, cacao ⑦	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Americano Caffè con acqua bollente servita a parte	€ 2,00
Macchiato Caffè, schiuma di latte ⑦	€ 2,00
Cioccolata calda Crema di cioccolato al latte ⑦ ⑧	€ 3,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00

I nostri amari

Amaro del capo	€6,00
Montenegro	€6,00
Fernet Branca	€6,00
Braulio	€6,00
Ramazotti	€6,00
Lucano	€6,00
Branca Menta	€6,00
Averna	€6,00
Amaretto di Saronno	€6,00
Borsci San Marzano	€6,00



Allergeni – Allergen – Allergène

Regolamento UE n. 1169/2011 art.44

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d’intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêt à vous conseiller de la meilleure façon.”

Sostanze allergeniche:

GLUTINE-SOIA-FRUTTA A GUSCIO – ARACHIDI – UOVA – SESAMO –
LATTE – PESCE – CROSTACEI - SEDANO – LUPINI – SENAPE – ANIDRIDE
SOLFOROSA E SOLFITI – MOLLUSCHI.



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del re. UE n. 1169/2011

- ❶ Cereali contenenti **glutine**, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
- ❷ **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- ❸ **Uova** e prodotti a base di uova.
- ❹ **Pesce** e prodotti a base di pesce.
- ❺ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- ❻ **Soia** e prodotti a base di soia.
- ❼ **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- ❽ **Frutta a guscio**, vale a dire mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
- ❾ **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- ❿ **Senape** e prodotti a base di senape.
- ⓫ **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- ⓬ **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg.
- ⓭ **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- ⓮ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione