

## *Antipasti / Starters*

*Caprese di Mozzarella di Bufala Campana con Pomodori Bio*

*Buffalo Mozzarella Caprese with Organic Tomatoes*

12€

*Selezione di Affettati Misti D.O.P con giardiniera Home-Made*

*Selection of Cured Mixed With Mixed Pickles Home-Made*

20€

*Acciughe del Mar Cantabrico Barra O, Burro d'Isigny e Pane ai Cereali*

*Cantabrig Sea Anchovies Barra O, Isigny Butter and Cereal Bread*

18€

*Pepata di Cozze Tarantine alla Marinara*

*Mussels Sautee Marinara Style*

15€

*Battuta a Coltello di Filetto di Limousine con Monte Veronese e Tartufo Nero*

*Beef Limousine tartare with Monte Veronese Cheese and Black Truffle*

20€

*Greek Salad con Feta, Cetrioli, Pomodori e Olive Nere Taggiasche*

*Greek Style Salad with Feta, Cucumbers, Tomatoes & Black Taggiasca Olives*

13€

*Crudo Montagnana D.O.P. & Melone Bio*

*Melon & Crudo Ham Organic*

15€

*Misticanza con Gorgonzola Dolce e Pere Williams*

*Mixed Baby Salad with Sweet Gorgonzola and Williams Pears*

13€

*Le Nostre Cruditeè / Our Cruditees*

*Cruditeè di Scampi della Baia Porcupine 300 gr.*

*Porcupine Bay Scampi served Raw*  
30€

*Ostriche Vive del Nostro Acquario*

*Live Oyster from House Aquarium*  
1 pz 7 €

*Tartara di Pesce Secondo Pescato del Giorno*

*Tartare of Market Daily Fish*  
25€

*Plateau di Pesce Crudo Secondo Pescato del Giorno*

*Plateau of Cruditees of Market Daily Fish*  
30€

*Carpaccio di Pesce Secondo Pescato del Giorno*

*Carpaccio of Market Daily Fish*  
25€

## *Primi Piatti / First Courses*

### *Lasagna alla Bolognese Home - Made*

*Home Made Lasagna Bolognese*

12€

### *Melanzane alla Parmigiana Home - Made*

*Eggplants Parmigiana Home-Made*

15€

### *Maccheroncini con Anatra Brasata, Funghi di Stagione e Zest di Arancio*

*Maccheroni with Braised Duck, Season Mushrooms & Orange Zeste*

16€

### *Cappellacci al Tartufo Nero della Lessinia*

*Home - Made Ravioli with local Balck Truffle*

17€

### *Tagliolini Home -Made alla Bottarga di Cuore di Tonno*

*Home -Made tagliolini with Roe Tuna Heart Bottarga*

18€

### *Linguine alle Vongole Veraci di Goro*

*Linguine Pasta with Clams of Goro*

17€

### *Spaghetti ai Frutti di Mare*

*Spaghetti Pasta with SeaFood*

18€

## *Secondi Piatti / Main Course*

*Salmonе Norvegese alla Piancia*

*Grilled Norwegian Salmon*

20€

*Fritto Misto di Pesce Secondo Pescato del Giorno*

*Fried Fish of Market Daily Fish*

22€

*Pesce D'amo Secondo Pescato del Giorno*

*Wild Caught Market Fish*

20€

*Tagliata di Angus Scozzese alla Griglia*

*Grilled Beef Angus Tagliata*

20€

*Filetto di Manzo Razza Limousine alla Griglia*

*Grilled Beef Limousine Tenderloin*

35€

*Tutti I Nostri Secondi sono Serviti con Verdure*

*All Our Main Courses are served with Vegetables*

## *Dessert*

### *Our Home Made Dessert*

#### *Selezione di Frutta Fresca di Stagione*

*Seasonal Fresh Fruit Selection*

7€

#### *Tiramisu Al Bicchiere*

*Home Made Tiramisu*

8€

#### *Dessert del Giorno*

*Daily Dessert*

8€

#### *Gelato Home Made alla Frutta o alle Creme*

*Home Made Ice Cream*

6€

#### *Sorbetto del Giorno di Frutta Fresca*

*Fresh Fruit daily Sorbet*

7€

#### *Sformatino al Cioccolato con Frutti di Bosco freschi*

*Chocolate Souffle with fresh Wild Fruits*

9€

#### *Selezione di Formaggi D.O.P. con Mostarde e Miele*

*Selection of Cheese D.O.P. with Mustard and Honey*

15€

