



MENU

**ASPORTO/
TAKE AWAY**

MENU

ANTIPASTI STARTERS

Allergeni

Piccoli assaggi di pesce

Small selection of fish specialities € 15,00 (1,3,5,6,7,10,13,16)

*Salmone marinato, sbrisolona salata,
mousse al timo e frutti di bosco*

Marinated salmon, savoury sbrisolona cake,
thyme and berry mousse € 14,00 (1,2,3,4,5,6,16)

Gamberi, funghi, bacon e salsa al tuorlo

Prawns, mushrooms, bacon and egg yolk sauce € 14,00 (4,5,13,15)

Tartare di tonno, brunoise di mango, mandorle e riduzione al balsamico

Tuna tartare, mango brunoise, almonds and balsamic reduction € 15,00 (2,3,5,7)

Tartare di manzo con fichi d'india, rucola e composta di fichi

Beef tartare with prickly pears, rocket salad and prickly pear compote € 15,00 (6,16)

Culatello con focaccia e fichi

Culatello ham with focaccia and figs € 14,00 (1)



Pralina di melanzana su letto di feta e tahina

Aubergine praline on a bed of feta cheese and tahini € 12,00 (1,4,5,14)



Fiore di zucca farcito di patate e crema di zucchine

Zucchini flower stuffed with potatoes and courgette cream € 16,00 (1)

Coperto
€ 3,00

Allergeni

1. Glutine 2. Frutta a guscio 3. Pesce 4. Uova 5. Lattosio
6. Senape 7. Solfiti 8. Pinoli 9. Sedano 10. Soia 11. Cicerchie
12. Tracce di arachidi 13. Crostacei 14. Sesamo 15. Funghi 16. Agrumi



= Vegetariano
= Vegetarian



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Allergeni

AOS - (Spaghetti aglio, olio e gamberi)

AOS - Spaghetti with oil, garlic and shrimps € 15,00 (1,2,3,5,13)

Spaghettonero, alici, broccoli e pane crispy

Black spaghetti, anchovies, broccoli and crispy bread..... € 15,00 (1,5)

Fregola sarda con sughetto di mare

Sardinian fregola with fish € 17,00 (1,3,7,9)

Tagliolino alla chitarra, gamberi e crema di cavolo nero

Tagliolino pasta with prawns and black cabbage cream..... € 16,00 (1,3,4,6,9,10)



Gnocchi di patate viola con fonduta di taleggio e mandorle tostate

Violet potato gnocchi with taleggio cheese fondue
and toasted almonds..... € 15,00 (1,2,5)

Tortelli all'anatra e il suo fondo con arance caramellate

Duck ravioli with caramelised orange sauce..... € 17,00 (1,4,5,7,9,15)



Spaghetti cacio, pepe e fichi

Spaghetti with cheese, pepper and figs € 15,00 (1,5)



Risotto mantecato ai funghi porcini (min 2 pers.)

Risotto with porcini mushrooms (2 servings min.)..... € 16,00 (5,9,15)

Risotto alla crema di capesante e chips di finocchio

(min 2 pers.)

Risotto with scallop cream and fennel chips (2 servings min.)..... € 16,00 (1,3,5,9)

Vi preghiamo di comunicare al personale di Sala intolleranze
e allergie, anche dopo aver controllato gli allergeni.

ENG - Please inform our staff about your allergies,
even after checking for allergens.

ITA

* Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004

Allergeni

1 Glutine 2. Frutta a guscio 3. Pesce 4. Uova 5. Lattosio 6. Senape 7. Solfiti
8. Pinoli 9. Sedano 10. Soia 11. Cicerchie 12. Tracce di arachidi 13. Crostacei
14. Sesamo 15. Funghi 16. Agrumi

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Allergeni

Branzino al forno o al sale min. 2 pers. / alla griglia 1 pers.

Salted seabass or baked(min.2 pers.) grilled(1 pers.) € 22,00 (3,7)

Millefoglie di lucioperca, melanzane, scamorza fumè, maionese di acciuga

Millefeuille of pike-perch fish, aubergines,
smoked scamorza cheese, anchovy mayonnaise € 21,00 (1,3,4,5)

Tonno scottato, carote, cipolline e salsa tonnata

Seared tuna, carrots, spring onions and tuna sauce € 24,00 (1,4,5)

Polpo in tempura al nero di seppia e patate al lime

Octopus in squid ink tempura batter with lime potatoes € 23,00 (1,3,16)

Tagliata di manzo ai funghi porcini e mousse di parmigiano

Sliced beef with porcini mushrooms and Parmesan mousse € 24,00 (5,9,15)

Coscia d'anatra C.B.T., purea di mele, scorzetta di arance

Slow roasted duck leg, apple purée, orange zest € 24,00 (1,16)

Filetto di manzo, fichi, noci al miele e riduzione al Porto

Beef fillet, figs, honey-glazed walnuts and Port reduction € 25,00 (2,7)

Cotoletta di vitello alla milanese con patate

Milanese veal cutlet with potatoes € 25,00 (1,4,5)



Hamburger o cotoletta vegana con verdure

Vegan burger and schnitzel with vegetables € 13,00 (1,10)

DOLCI | DESSERTS

Tiramisù

Tiramisù € 6,00 (1,2,4,5)

Tarte tatin alle mele

Apple tarte tatin € 6,00 (1,5)

Crostatina gratinata alla meringa e lamponi

Meringue and raspberry tartlet au gratin € 6,00 (1,4,5)

ENG

* Some products can be deep-frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) in compliance with self-monitoring procedures according to EC Regulation 852/2004

Allergens

1. Gluten 2. Nuts 3. Fish 4. Eggs 5. Lactose 6. Mustard 7. Sulphites
8. Pine nuts 9. Celery 10. Soya 11. Grass peas 12. Groundnuts
13. Crustaceans 14. Sesame 15. Mushrooms 16. Citrus fruits



= Vegetariano
= Vegetarian