



## MENU' ALLA CARTA (A la carte Menu)

### Antipasti / Appetizers

- Quasi un pomodoro ripieno di stracciatella di bufala, baccalà e salsa verde.** Euro 25,00  
*(Almost a tomato stuffed with "Stracciatella di bufala", codfish and green sauce.)*
- Tonno di coniglio, Salsa Antica di acciughe e uovo sodo, condimento leggero alla salvia.** Euro 25,00  
*(Tuna-style rabbit, Ancient Sauce with anchovies and hard-boiled egg, light sage dressing.)*
- Emincé di capasanta, agrumi, uova di trota.** Euro 30,00  
*(Scallop emincé, citrus fruits, trout eggs.)*
- Pane e "Salame Cotto", insalata di carciofi.** Euro 25,00  
*(Bread and "Cooked Salami", artichokes salad.)*

**Coperto: Euro 8,00 (applicato solo nel caso in cui si ordini un'unica portata salata.**

**Nessun coperto per i bambini sotto i 12 anni).**

*Cover: Euro 8,00 (applied only if you order a single salty course.*

*No cover for children under 12 years.)*



## MENU' ALLA CARTA (A la carte Menu)

### Primi / First Courses

- Ravioli del plin ripieni di gallina faraona,  
conditi col suo fondo di cottura.** Euro 24,00  
*(Traditional "Ravioli del plin" stuffed with Guinea fowl,  
seasoned with its cooking juice.)*
- Linguine Pastificio Mancini, maionese di calamari,  
gamberi rossi marinati.** Euro 25,00  
*("Linguine" from Pastificio Mancini, squids mayonnaise, marinated red prawns.)*
- Tortelli ripieni di cotechino, passatina di lenticchie.** Euro 24,00  
*("Tortelli" stuffed with cotechino, lentils cream.)*
- Risotto selezione Matteo Musso, asparagi, limone e stracchino.** Euro 25,00  
*("Matteo Musso" selectioned "Risotto", asparagus, lemon and "Stracchino" cheese.)*
- Trippa di vitello alla Parmigiana.** Euro 24,00  
*(Parmigiana style veal tripe.)*

Coperto: Euro 8,00 (applicato solo nel caso in cui si ordini un'unica portata salata.

Nessun coperto per i bambini sotto i 12 anni).

*Cover: Euro 8,00 (applied only if you order a single salty course.*

*No cover for children under 12 years.)*



## MENU' ALLA CARTA (A la carte Menu)

### Secondi / Main Courses

<b>Stufato di vitello in una reale Salsa Royale.</b> <i>(Veal stew in a real Royale Sauce.)</i>	<b>Euro 25.00</b>
<b>Seppia in umido, tiepido di mare.</b> <i>(Stewed cuttlefish, sea urchins sauce.)</i>	<b>Euro 25,00</b>
<b>Faraona al frutto della passione.</b> <i>(Guinea-fowl with passion fruit.)</i>	<b>Euro 25,00</b>
<b>Guancia di vitello cotta a lungo e glassata col suo fondo di cottura al vino rosso, soffice Parmentier di patate.</b> <i>(Veal cheek cooked for a long time, glazed with red wine, soft potatoes Parmentier.)</i>	<b>Euro 25,00</b>
<b>Quaglia, amarene, cioccolato bianco e foie gras.</b> <i>(Quail, sour cherries, white chocolate and foie gras.)</i>	<b>Euro 30,00</b>

### Formaggi e salumi / Cheese and salami

<b>Selezione di salumi dell'azienda Parva Domus prodotti con maiale razza Nero di Parma, allevato allo stato semi brado.</b> <i>(Cold cuts selection from "Parva Domus" farm with "Nero di Parma" pork, raised in semi wild conditions.)</i>	<b>Euro 20,00</b>
<b>Selezione dei nostri formaggi.</b> <i>(Our cheeses selection.)</i>	<b>Euro 20,00</b>

**Coperto: Euro 8,00 (applicato solo nel caso in cui si ordini un'unica portata salata.  
Nessun coperto per i bambini sotto i 12 anni).**  
*Cover: Euro 8,00 (applied only if you order a single salty course.  
No cover for children under 12 years.)*