

Antipasti

Tartare di pesce spada, verdure in carpione, sesamo e fagiolini in tempura 18
Swordfish tartare, pickles, sesame and fried green beans

Tonno crudo condito all'italiana e insalata 20
Raw tuna "all'italiana" and salad

Vaporata di mare, lime, pepe rosa e miele 20
Steamd seafood, lime, pink pepper and honey

Patata soffice, funghi, calamari e salsa caciucco 20
Whipped potato, mushroom, squid and caciucco sauce

Torta di spugnole, castagne e albicocche secche 19
Mushroom, chestnut and dried apricot pie

Paté di fegatini, nocciole e il pan brioche di gigliola 16
Chicken liver paté, hazelnuts and brioche

Primi

Tagliolini al granchio 18
Tagliolini with crab

Tofette fredde, pomodoro e gamberi rosa crudi 19
Cold tofette pasta, tomatoes and raw pink shrimp

Gnocchi allo scoglio 20
Gnocchi "allo scoglio"

Spaghetti all'anguilla 22
Spaghetti with eel

Risotto alla parmigiana e riduzione di chianti 20
Parmesan risotto with chianti wine reduction

Tagliatelle al ragù del giorno 18
Tagliatelle with ragout of the day

Secondi

Branzino alla milanese, lattuga arrosto e maionese 25
Milanese-styles sea bass with roasted lettuce and mayonnaise

Pescato del giorno, salmoriglio, zucchine e fagiolini alla griglia 25
Grilled catch of the day, salmoriglio, zucchinis and green beans

Seppia all'arrabbiata, pomodori e cetrioli 25
"All'arrabbiata" cuttlefish, tomatoes and cucumber

Guancia di vitello al vino rosso e purè 27
Veal cheek, red wine sauce and mashed potatoes

Filetto di manzo, funghi e salsa verde 28
Beef fillet, mushroom and green sauce

Animella di vitello, melanzane al cumino, cipollotti e scalogni 28
Veal sweetbread, eggplant with cumin, spring onion and shallots

MENU I CLASSICI

Patè di fegatini con nocciole e pan brioche / *Chicken liver paté with hazelnuts and brioche*

Risotto alla parmigiana con riduzione di chianti / *Parmesan risotto with chianti reduction*

Guancia di vitello al vino rosso e purè / *Veal cheek, red wine sauce and mashed potatoes*

Zuppa inglese / *Sponge cake and custard*

60

MENU A MANO LIBERA

Antipasti conviviali / *Starter in sharing*

Primo / *First course* o Secondo / *Main*

Dessert

65

Pane e coperto 3,50 Acqua San Felice 3

Bread and cover charge 3,50 Water San Felice 3