

## *Antipasti*

<i>Tartare di salmone marinato agli agrumi con vinaigrette di yogurt e zenzero</i> <i>Marinated salmon &amp; vinaigrette with yogurt and ginger</i>	<i>euro 12,00</i>
<i>Tartare di manzo con tutti i sapori</i> <i>Beef tartare with its flavors</i>	<i>euro 12,00</i>
<i>Affettati nostrani romagnoli con mozzarella di bufala campana</i> <i>Cold cuts with mozzarella cheese</i>	<i>euro 11,00</i>
<i>Insalata verde, crostini e sfilacciato di anatra con olio e aceto balsamico</i> <i>Duck salad, with crusty bread and Italian dressing</i>	<i>euro 12,00</i>

## *Antipasti Vegetariani*

<i>euro 11,00</i>	<i>"Melanzane alla Parmigiana" in cocotte, gratinate al forno</i> <i>Aubergines, with fresh tomato sauce and mozzarella cheese</i>
<i>euro 10,00</i>	<i>Vellutata di piselli con verdure baby croccanti</i> <i>Creamed peas with crisped seasonal vegetables</i>
<i>euro 11,00</i>	<i>Cestino di Parmigiano con insalata verde farro e pomodorini</i> <i>Basket of parmesan cheese with spelt salad and tomatoes</i>

## *Primi Piatti*

<i>Risotto in cagnone con filetti di persico dorati</i> <i>White risotto with breaded bass</i>	<i>euro 13,00</i>
<i>Zuppa d'orzo profumata al bacon</i> <i>Barleycorn soup bacon flavoured</i>	<i>euro 11,00</i>
<i>Bucatini all'Amatriciana bianca</i> <i>Bucatini, white amatriciana style with onion, bacon and pecorino cheese</i>	<i>euro 11,00</i>
<i>Spaghetti con crema di burrata e bottarga di muggine</i> <i>Spaghetti with cream of burrata and bottarga of muggine</i>	<i>euro 12,00</i>

## *Primi Piatti Vegetariani*

<i>euro 10,00</i>	<i>Tortelli pere e ricotta</i> <i>Pears and ricotta ravioli</i>
<i>euro 10,00</i>	<i>Riso basmati con le verdure di stagione in salsa al curry</i> <i>Basmat rice with seasonal vegetables in a curry sauce</i>
<i>euro 11,00</i>	<i>Spaghetti di riso con verdure croccanti e avocado</i> <i>Rice noodles with crisp vegetables and avocado</i>

## Secondi Piatti

<i>Costine d'agnello gratinato alle erbe con ratatouille di verdure</i> <i>Crispy lamb chops with aromatic herbs and cooked peppers</i>	<i>euro 15,00</i>
<i>Filetto di manzo in crosta con cipolline all'aceto balsamico</i> <i>Beef wellington in the Italian way, with onion in balsamic vinaigrette</i>	<i>euro 17,00</i>
<i>Trancio di Coda di Rospo cotto al forno con crema di zucchine piccante</i> <i>Oven baked Monkfish with zucchini cream pepper flavoured</i>	<i>euro 16,00</i>
<i>Filetti di persico panati alle mandorle con chips di patate</i> <i>Filet of Perch fish with almond flour and potatoe chips</i>	<i>euro 15,00</i>

## Secondi Piatti Vegetariani

<i>euro 12,00</i>	<i>Tortino di fave catalogna e pomodorini cotti</i> <i>Beans Tart with catalonia and baked tomatoes</i>
<i>euro 12,00</i>	<i>Bocconcini di soja con salsa di curry e latte di cocco con riso basmati</i> <i>Soy balls with curry and coconut milk sauce</i>
<i>euro 13,00</i>	<i>Riso venere rosso burratina, pistacchi scottati e broccoli aglio olio e peperoncino</i> <i>Black rice with burrata cheese, pistachio nuts blanched broccoli with garlic oil and chilli</i>

## Dessert

<i>Sfoglia di mele servita tiepida accompagnata da gelato alla cannella</i>	<i>euro 7,00</i>
<i>Crostatina di pesche con sorbetto alla pesca e al mango</i>	<i>euro 7,00</i>
<i>Torta allo yogurt e fragole</i>	<i>euro 6,00</i>
<i>Cheesecake alla ricotta con salsa di lamponi</i>	<i>euro 6,00</i>
<i>Tiramisù</i>	<i>euro 6,00</i>
<i>Crema catalana</i>	<i>euro 6,00</i>
<i>Fragole fresche con gelato alla panna</i>	<i>euro 5,00</i>
<i>Palline di melone con un goccio di porto invecchiato</i>	<i>euro 5,00</i>