

## L'APERITIVO ALLA CALCINA

### 3 ostriche francesi ed un bicchiere di Sauvignon

3 French oysters and a glass of Sauvignon

*3 huîtres françaises et un verre de Sauvignon*



€ 16,00

## GLI ANTIPASTI

### Le ostriche francesi

French oysters

*Huîtres françaises*

6 pz € 24,00  
12 pz € 45,00

### I polipetti alla piastra e i pomodori del Vesuvio marinati all'aglio e basilico

Grilled octopus, Vesuvio tomatoes marinated in garlic and basil

*Poulpes grillés et tomates du Vesuvio marinés à l'ail et basilic*



€ 15,00

### La saltata di vongole veraci e cozze all'origano selvatico e pomodorini piccanti

Sauteed clams and mussels, wild organ and chili tomatoes

*Palourdes et moules sautées, origan sauvage et tomates épicées*



€ 15,00

### Il prosciutto crudo di Parma Castel San Zeno 18 mesi e crema al pesto

Parma ham and Genoa pesto sauce

*Jambon de Parma et sauce au pesto génois*



€ 15,00

### L'insalatina tiepida di piovra, sedano, olive, pomodorini e patate

Tepid octopus salad, celery, olives, cherry tomatoes and potatoes

*Salade de poulpe tiède, céleri, olives, tomates cerise et pommes de terre*



€ 15,00

## LE NOSTRE INSALATE

### L'insalata d'Autunno

(radicchio rosso tardivo di Treviso, pancetta croccante e crema di aceto balsamico)

Radicchio, crispy bacon and balsamic vinegar cream

*Radicchio rouge, bacon croustillant et crème de vinaigre balsamique*



€ 15,00

### L'insalata Cesar

(insalata verde, pollo, speck croccante, yogurt, acciughe, crostini di pane e scaglie di parmigiano)

Green salad, chicken, crispy smoked ham, yoghurt, anchovies, croutons et Parmesan flakes

*Salade verte, poulet, croustillant de jambon fumé, yaourt, anchois, croûtons, copeaux de parmesan*



€ 15,00

### L'insalata mista piccola

(insalata verde, pomodoro, carote, rapanelli e sedano)

Green salad, tomatoes, carrots, celery and radishes

*Salade verte, tomates, carottes, céleri et radis*



€ 7,50

## I RISOTTI E LE ZUPPE

### Il risotto di mare al Prosecco, zafferano e zucchine

Shell and seafood risotto, prosecco, saffron and zucchini

*Risotto aux fruits de mer et poisson, prosecco, safran et courgette*



€ 18,50

min. 2 pax

### Il risotto di funghi di bosco

Mushroom risotto

*Risotto aux champignons*



€ 17,00

min. 2 pax

### La crema di zucchine e crostini

Zucchini pureed soup and bread croutons

*Veloutée de courgettes et croûtons de pain*



€ 15,00

### Il minestrone all'italiana

Mix vegetable soup

*Soupe de légumes*



€ 14,00

## LA PASTA FRESCA

### I tagliolini all'astice e pomodorini ciliegino al pepe rosa

Tagliolini, lobster, tomatoes and pink pepper

*Tagliolini, homard et tomates cerises au poivre rose*



€ 29,00

### Gli spaghetti alle vongole veraci saltate al Pinot Grigio

Spaghetti and clams sauteed in Pinot Grigio

*Spaghetti aux palourdes sautées au Pinot Grigio*



€ 18,50

### Gli gnocchi di patate fatti in casa, funghi e code di mazzancolle

Potato gnocchi, mushrooms and shrimps

*Gnocchi, champignons et crevettes*



€ 17,50

### Le mezze penne al pesto genovese

Mezze penne pasta and Genoa pesto sauce

*Mezze penne et sauce au pesto génois*



€ 15,00

### La lasagna al ragù di manzo









Tomato, bechamel, beef ragout and brandy

*Tomate, béchamel, ragoût de boeuf et brandy*















€ 14,00

## I SECONDI DI CARNE

- Il filetto di manzo su patate e rucola selvatica e salsina all'Amarone Valpolicella**  € 25,00  
Fillet beef, rocket salad, roasted potatoes and Amarone sauce  
*Filet de Bœuf, salade roquette, pommes de terre au four et sauce à l'Amarone*
- Il fegato alla veneziana, polenta gialla al rosmarino e salvia**   € 23,00  
Venetian style liver, rosemary and sage polenta  
*Foie de veau à la venitienne, polenta au romarin et sauge*
- La milanese alla Conte Foscari, patate, pomodorini e trito di rucola selvatica**    € 23,00  
Veal Milanese, potatoes, cherry tomatoes and chopped wild rocket salad  
*Escalope de veau à la Milanese, pommes de terre, tomates cerises et salade roquette*
- La tagliata d'anatra alla griglia su letto di patate al forno e aceto balsamico**  € 21,50  
Grilled duck cut, balsamic vinegar and baked potatoes  
*Coupe de canard, vinaigre balsamique et pommes de terre au four*
- Il pollo al curry e tortino di riso basmati**  € 19,00  
Chicken, cream, curry and basmati rice  
*Poulet, crème, curry et riz basmati*

## I SECONDI DI PESCE

- Il fritto misto della Laguna Veneta**      € 25,50  
(latterini, sarde, canestrelli, coda di gambero, gamberetti, calamari, sogliola)  
Mixed fried fish of the Adriatic (siversides, sardines, scallops, schrimp tail, shrimps, squid, sole)  
*Fritto misto de l'Adriatique (nonnats, sardines, queue de crevette, crevettes, calmars, sole)*
- Il filetto di branzino e patate al forno**   € 23,00  
Sea bass fillet and potatoes  
*Filet de loup de mer et pommes de terre*
- Il filetto di rombo e verdure miste di stagione alla griglia**   € 23,00  
Turbot fish fillet and grilled vegetables  
*Filet de turbot et légumes grillés*
- Salmone in crosta al sesamo nero su un letto di spinaci al burro**    € 22,00  
Salmon in back sesam crust and butter spinach  
*Saumon en croûte de sésame et épinards au beurre*

## I CONTORNI

### Gli spinaci al burro

Spinach butter  
*épinard au beurre*

  € 7,50

### Le verdure alla griglia

Grilled vegetables  
*Légumes grillés*

  € 7,50

### Le patate al forno profumate al rosmarino fresco

Rosemary baked potatoes  
*Pommes de terres au romarin*

  € 7,50

## LE NOSTRE PIZZE

### La Tartufo

(mozzarella di bufala fior di latte, tartufo nero di Norcia o Scorzone, origano selvatico)

Buffalo Mozzarella, black truffle and wild oregano  
*Mozzarella de buffle, truffe noire et origan sauvage*

     € 29,00

### La Ruskin

(mozzarella di bufala fior di latte, miele, formaggio caprino, pinoli, noci e rucola)

Buffalo Mozzarella, honey, goat cheese, pine-nuts, walnuts and arugula  
*Mozzarella de buffle, miel, fromage de chèvre, pignon, noix et roquette*

     € 19,00

### La Focaccia

(mozzarella di bufala fior di latte, rucola e Prosciutto Crudo di Parma)

Buffalo Mozzarella, arugula and Parma ham  
*Mozzarella de buffle, roquette et jambon de Parme*

   € 19,00

### La Nostra

(salsa di pomodoro, mozzarella di bufala fior di latte, olive taggiasche, rucola, pomodorini)

Buffalo Mozzarella, tomato sauce, arugula, tomatoes and Taggiasca olives  
*Mozzarella de buffle, sauce tomate, roquette, tomates et olives Taggiasche*

     € 19,00

### La Diavola

(mozzarella di bufala fior di latte, salsa di pomodoro e salamino piccante)

Buffalo Mozzarella, fresh tomato sauce and spicy salami  
*Mozzarella de buffle, sauce de tomate fraîche et salami piquant*

   € 16,00

### La Margherita

Buffalo Mozzarella and fresh tomato sauce  
*Mozzarella de buffle et sauce de tomate fraîche*

     € 14,00

## I FORMAGGI

### La selezione di formaggi di malga italiani

Selection of Italian cheese - *Sélection de fromage Italiens*

   € 13,50

## I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA

Homemade dessert – Pâtisserie faite maison

### La panna cotta e mirtilli

Blueberry panna cotta - *Panna cotta aux myrtilles*

   € 8,00

### Il nostro tiramisù al profumo di Sicilia

Tiramisù and Sicilian citrus - *Tiramisu au parfum d'agrumes siciliens*

   € 8,00

### Il Montblanc

Chestnut brown cream, meringue et chantilly - *Crème de marrons, meringue et chantilly*

   € 8,00

### Il tortino al cioccolato e salsa di frutti rossi

Chocolate cake and red fruit sauce - *Gâteau au chocolat et coulis de fruits rouges*

   € 8,00

### La crema catalana

Catalan cream – *Crème catalane*

   € 8,00

### Il vin santo e biscottini della casa

Biscuits and vin santo wine - *Biscuits et vin santo*

  € 8,00

### I nostri gelati (caffè, cioccolato, limone, vaniglia)

Our ice creams (coffee, chocolate, lemon, vanille)

*Nos glaces (café, chocolat, citron, vanille)*

una pallina

one scoop

*une boule*

   € 3,00