



LA CALCINA

GLI ANTIPASTI

Asparagi in crosta di sesamo, uovo fritto e tartufo nero

Asparagus in sesame crust, fried egg and black truffle
Asperges en croûte de sésame, œuf frit et truffe noire

 € 16,00

Gamberoni rossi di Sicilia su letto di zucchine julienne marinate al lime e salsa ai crostacei

Sicilian red prawns, zucchini marinated in lime and shellfish sauce
Crevettes rouges siciliens, courgettes marinés au citron vert et sauce de crustacés

 € 16,00

Polipetti alla piastra, pomodori del Vesuvio marinati all'aglio e basilico

Grilled octopus, Vesuvio tomatoes marinated in garlic and basil
Poulpes grillés et tomates du Vesuve marinés à l'ail et basilic

 € 15,00


Saltata di vongole veraci e cozze all'origano selvatico e pomodorini piccanti

Sauteed clams and mussels, wild origan and chili tomatoes
Palourdes et moules sautées, origan sauvage et tomates épicées

 € 15,00

Prosciutto Crudo di Parma Castel San Zeno 18 mesi e formaggio alle erbe

Parma Raw Ham and herbs cheese
Jambon de Parma, fromage aux herbes

 € 15,00

Insalatina tiepida di calamari, sedano, olive, pomodorini, uvetta e patate

Tepid squid salad, celery, olives, cherry tomatoes, dry raisin and potatoes
Salade de calamars tiède, cèleri, olives, tomates cerise, raisin sec et pommes de terre

 € 14,00

LE NOSTRE INSALATE

L'insalata Sucrine

Insalata cuor di lattuga, tartufo, pecorino, aceto balsamico e pinoli.
Sucrine salad, truffle, sheep cheese, balsamic vinegar and pine-nuts
Salade sucrine, truffe, fromage de chèvre, vinaigre balsamique et pignons

 € 16,00

L'insalata di carciofi

"Castrare" di Sant' Erasmo, scaglie di Parmigiano 30 mesi, crema di aceto balsamico e ribes rosso
Sant' Erasmo artichokes salad, Parmisan cheese scales, cream of balsamic vinegar and red ribes
Salade d'artichauts de Sant' Erasmo, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique et groseilles

 € 15,00

L'insalata Greca

Feta, cetriolo, pomodoro, cipolla rossa e olive nere
Feta cheese, cucumber, tomato, red onion and black olives
Salade grecque, feta, concombres, tomates, oignons rouges et olives noires

 € 15,00

La Caprese alla mediterranea

Mozzarella, olive nere, pomodoro, fior di capperi e basilico
Mozzarella, tomatoes, black olives, caperberries and basil
Salade caprese, mozzarella, tomates, olives noires, fleurs de câpres et basilic

 € 14,00

L'insalata Cesar

Insalata verde, pollo, speck croccante, yogurt, crostini di pane e scaglie di Parmigiano
Green salad, chicken, crispy smoked ham, yoghurt, croutons, Parmesan flakes
Salade Cesar, salade verte, poulet, croustillant de jambon fumé, yaourt, croûtons, copeaux de parmesan

 € 14,00

L'insalata mista piccola

Insalata verde, pomodoro, carote e sedano
Small mixed salad (green salad, tomatoes, carrots and celery)
Petit Salade mixte (salade verte, tomates, carottes et cèleri)

 € 6,50



LA CALCINA

I RISOTTI E LE ZUPPE

Riso Venere allo Champagne, mazzancolle e asparagi bianchi

Champagne black risotto, shrimps and white asparagus

Risotto noir au champagne, crevettes et apercges blanches



€ 17,50

minimo 2 persone

Risotto di mare al Prosecco, carciofi "castraure" e zafferano

Shell and Seafood Risotto, Prosecco, artichokes and saffron

Risotto aux fruits de mer et poisson, Prosecco, artichauts et safran



€ 16,00

minimo 2 persone

Vellutata di piselli e crostini alla paprica dolce Rubino

Peas pureed soup and sweet paprika croutons

Veloutée de petits pois et croutons de paprica



€ 13,00

Vellutata di pomodoro

Tomato purees soup

Veloutée de tomates



€ 12,00

LA PASTA FATTA IN CASA

Homemade pasta – *Pâtes faites maison*

Tagliolini all'astice e pomodorini ciliegino profumati al Brandy

Tagliolini, lobster and Brandy flavored tomatoes

Tagliolini, homard et tomates cerises aromatisées au Brandy



€ 24,00

Spaghetti alle vongole veraci saltate al Pinot Grigio

Spaghetti and clams sauteed in Pinot Grigio white wine of the Friulans Hills

Spaghetti aux palourdes sautées au Pinot Grigio des collines du Frioul



€ 17,00

Ravioloni ripieni al montasio e radicchio, pancetta croccante e salsa ai formaggi

Cheese and chicory filled ravioloni, crispy bacon and cheese sauce

Ravioloni au fromage et chicorée, bacon croustillant et sauce de fromages



€ 15,00

Gnocchi di patate alle mazzancolle e funghi

Gnocchi, prawns and mushrooms

Gnocchis, crevettes et champignons



€ 15,00

Mezze penne al pesto genovese

Mezze penne pasta and Genoese pesto

Mezze penne et pesto Génois



€ 14,00



LA CALCINA

I SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo su patate e rucola selvatica e salsina all'Amarone Valpolicella Poggi

Fillet beef, rocket salad, roasted potatoes and Amarone sauce

Filet de Bœuf, salade roquette, pommes de terre et sauce à l'Amarone



€ 24,00

Fegato alla veneziana e polenta gialla al Parmigiano Reggiano

Venetian style liver and parmesan cheese polenta

Foie de veau à la venitienne, polenta et fromage parmesan



€ 22,00

Milanese alla Conte Foscari, patate, pomodorini e trito di rucola selvatica

Veal Milanese, potatoes, cherry tomatoes and chopped wild rocket salad

Escalope de veau à la Milanese, pommes de terre, tomates cerises et salade roquette



€ 21,00

Maiolino cotto a bassa temperatura, funghi e crema di patate viola

Piglet, mushrooms and violet potatoes cream

Porcelet, champignons et crème de pommes de terre violets.

€ 20,00

I SECONDI DI PESCE

Medaglioni di rana pescatrice e verdure alla Provenzale

Monkfish medallion and vegetables in Provençal style

Médaille de lotte de mer et légumes à la Provençal



€ 22,50

Fritto misto della Laguna Veneta

(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, seule)



€ 22,50

Branzino su letto di asparagi verdi e salsa al basilico

Sea bass , green asparagus and basil sauce

Loup de mer, asperges vertes et sauce au basilic



€ 21,00

Orata su pomodorini, olive, capperi in guazzetto di crostacei

Sea bream with cherry tomatoes, olives, capers with shellfish sauce

Daurade, tomates cerises, olives, câpres et sauce de crustacés



€ 21,00

I CONTORNI

Carciofi trifolati

Artichokes

Artichauts



€ 8,50

Verdura grigliata

Grilled vegetables

Légumes grillés



€ 7,50

Patate al forno

Baked potatoes

Pommes de terre au four



€ 7,50

I FORMAGGI

Selezione di Formaggi di Malga Italiani

Selection of Italian cheese

Sélection de fromage Italiens



€ 13,00



LA CALCINA

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 Nostra

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

Buffalo Mozzarella, tomato sauce, arugula, tomatoes and Taggiasca olives

Mozzarella de buffle, sauce tomate, roquette, tomates et olives Taggiasche

 € 19,00

La Focaccia

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

Buffalo Mozzarella, arugula, Parma ham

Mozzarella de buffle, roquette, jambon de Parme

 € 19,00

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 Margherita

Buffalo Mozzarella, fresh tomato sauce

Mozzarella de buffle, sauce de tomate fraîche

 € 13,50

I DOLCI FATTI IN CASA

Homemade dessert – *Pâtisserie faite maison*

Panna cotta, caramello e granella di pistacchio di Bronte

Panna cotta, caramel and chopped Bronte's pistachios

Panna cotta, caramel et pistaches de Bronte hacheées

 € 8,00

Il Nostro Tiramisù al profumo di Sicilia

Tiramisù and Sicilian citrus

Tiramisu au parfum d'agrumes siciliens

 € 8,00

Millefoglie al cioccolato fondente, la crema chantilly e i frutti di bosco

Chocolate Millefeuille, Chantilly cream and wild berries

Millefeuille au chocolat fondant, crème chantilly et fruits rouges

 € 8,00

Insalata di frutta fresca

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais

 € 8,00

Delizia al formaggio bianco, frutti di bosco e miele

Cream cheese delight, wild berries and honey

Delice au fromage, fruits rouges et miel

 € 8,00

Cheesecake

Cheesecake

Cheesecake

 € 8,00

Vin santo e biscottini

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)

Notres glaces (café, chocolat, citron, vanille)

una pallina

one scoop

une boule

 € 3,00

