

L'APERITIVO ALLA CALCINA

3 ostriche francesi e 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

Il carpaccio di manzo su letto di rucola, scaglie di parmigiano, olive taggiasche e aceto

Beef Carpaccio, arugula, parmesan, Taggiasca olives and vinegar

Carpaccio de boeuf, salade roquette, parmesan, Taggiasca olives et vinaigre

 € 18,00

Gli asparagi, uovo fritto, scaglie di parmigiano, nocciole tostate e scaglie di tartufo nero

Asparagus, fried egg, parmesan, toasted nuts and black truffle

Asperges, oeuf frit, parmesan, noix grillées et truffe noire

 € 16,50

I polipetti alla piastra e 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

 € 15,50

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

Sauteed clams and mussels, wild origan and spicy tomatoes

Palourdes et moules sautées, origan sauvage et tomates épicées

 € 15,50

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

Parma ham and herbs cheese - Jambon de Parma et crème de fromage aux herbes

 € 15,50

L'insalatina tiepida di calamari, sedano, olive, pomodorini e patate

Warm squid salad, celery, olives, cherry tomatoes and potatoes

Salade tiède de calamars, olives, tomates cerises et pommes de terre

 € 15,50

LE NOSTRE INSALATE

L'insalata di zucchine e formaggio Brousse

(zucchine, formaggio di capra Brousse, pinoli, basilico, aglio)

Zucchini, Brousse goat's cheese, pine nuts, basil and garlic

Courgettes, fromage de chèvre Brousse, pignons, basilic et ail

 € 16,50

L'insalata Greca

(Feta, cetriolo, pomodoro, cipolla rossa e olive nere)

Feta cheese, cucumber, tomato, red onion and black olives

Feta, concombres, tomates, oignons rouges et olives noires

 € 15,50

La Caprese alla mediterranea

(Mozzarella, olive nere, pomodoro, fior di capperi e basilico)

Mozzarella, tomatoes, black olives, caperberries and basil

Mozzarella, tomates, olives noires, fleur de câpres et basilic

 € 15,50

L'insalata Cesar

(insalata verde, pollo, speck croccante, yoghurt, 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


 € 15,50

L'insalata mista

(insalata verde, pomodoro, carote, rapanelli, sedano, melograno e finocchi freschi)

Green salad, tomatoes, carrots, celery, radishes, pomegranate and fresh fennel

Salade verte, tomates, carottes, céleri, radis, grenade et fenouil frais


 € 8,00

L'insalata di funghi alla salsa di limone

(funghi Champignon, salsa al limone, zenzero, erba cipollina, aglio, prezzemolo)

Champignon mushrooms, lemon sauce, ginger, chives, garlic and parsley

Champignons, sauce au citron, gingembre, ciboulette, ail et persil

 € 16,50

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 courgettes



€ 18,50

min. 2 pax

Il risotto di asparagi

Asparagus risotto

Risotto aux asperges



€ 17,00

min. 2 pax

La vellutata di pomodoro e crostini al rosmarino

Pureed tomato soup and rosemary croutons

Veloutée de tomate et croûtons au romarin



€ 15,50

La crema di piselli e crostini al rosmarino

Peas cream and rosemary croutons

Crème de pois et croûtons au romarin



€ 15,50

LA PASTA FRESCA

Fresh pasta – Pâtes fraîches

I tagliolini all'astice e pomodorini ciliegino al pepe rosa

Lobster's tagliolini and pink pepper flavoured cherry tomatoes

Nouilles au homard et tomates cerises au poivre rose



€ 29,50

Gli spaghetti alle vongole veraci saltate al Pinot Grigio

Spaghetti and sauteed clams in Pinot Grigio

Spaghetti aux palourdes sautées au Pinot Grigio



€ 18,50

Gli gnocchi di patate fatti in casa, code di mazzancolle e pomodorini

Homemade potato gnocchi, king prawns and cherry tomatoes

Gnocchi, crevettes royales et tomates cerises



€ 17,50

Gli spaghetti al Gorgonzola piccante, noci e timo

Spicy gorgonzola's spaghetti, nuts and thyme

Spaghetti au gorgonzola épicé, noix et thym



€ 16,50

La lasagna al ragù di manzo

Beef ragout's lasagna

Lasagne au ragoût de bœuf



€ 16,00

I tagliolini al pesto alla genovese e pomodorini del Vesuvio

Tagliolini and Genoese pesto

Tagliolini penne et pesto Génois



€ 15,50

Gli spaghetti alla salsa di pomodoro e basilico

Spaghetti, tomato sauce, basil

Spaghetti à la sauce tomate et basilic



€ 15,50

I SECONDI DI CARNE

Il filetto di manzo su patate e rucola selvatica e salsina all'Amarone Valpolicella

Fillet beef, arugula, backed potatoes and Amarone wine sauce

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



€ 25,50

Il fegato alla veneziana, polenta gialla al rosmarino e salvia

Venitian style liver, rosemary and sage polenta

Foie de veau à la venitienne, polenta au romarin et sauge



€ 24,00

La milanese alla Conte Foscari, patate, pomodorini e trito di rucola selvatica

Veal Milanese, backed potatoes, cherry tomatoes and arugula

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



€ 23,50

La tagliata d'anatra alla griglia su letto di patate al forno e aceto balsamico

Grilled duck cut, balsamic vinegar and baked potatoes

Coupe de canard, vinaigre balsamique et pommes de terre au four



€ 23,00

Il pollo al curry e tortino di riso basmati






Chicken, cream, curry and basmati rice

Poulet, crème, curry et riz basmati







€ 21,00







I SECONDI DI PESCE

- Il filetto di rombo e ratatouille**  € 28,00
Turbot fish fillet and ratatouille
Filet de turbot et ratatouille
- Il fritto misto della Laguna Veneta**  € 27,00
(latterini, sarde, canestrelli, coda di gambero, calamari, sogliola)
Mixed fried fish of the Adriatic (siversides, sardines, scallops, schrimp tail, squid, sole)
Fritto misto de l'Adriatique (nonnats, sardines, queue de crevette, calmars, sole)
- Il filetto di branzino e patate al forno**  € 24,00
Sea bass fillet and backed potatoes
Filet de loup de mer et pommes de terre au four
- Il filetto di orata e verdure miste di stagione alla piastra**  € 24,00
Sea bream and grilled season vegetables
Dorade et légumes grillés de saison
- Il salmone in crosta di sesamo nero su letto di fagiolini**  € 24,00
Black sesame-crusted salmon and green beans
Saumon en croûte de sésame noir et haricots verts

I CONTORNI

- I fagiolini all'olio di oliva extravergine e granella di nocciola**  € 8,50
Green beans, Extravirgin's olive oil and hazelnut grains
Haricots verts à l'huile d'olive extra vierge et grains de noisette
- La ratatouille**  € 8,50
Ratatouille - *Ratatouille*
- Le verdure alla piastra**  € 8,50
Grilled vegetables
Légumes grillés
- Le patate al forno profumate al rosmarino fresco**  € 8,50
Rosemary's flavoured baked potatoes - *Pommes de terres au four aromatisé au romarin frais*

LE NOSTRE PIZZE

- La Tartufo**  € 29,50
(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*
- La Ruskin**  € 19,50
(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
- La Focaccia**  € 19,50
(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*
- La Nostra**  € 19,50
(salsa di pomodoro, mozzarella di bufala fior di latte, olive taggiasche, rucola, pomodorini)
Buffalo Mozzarella, tomato sauce, arugola, tomatoes and Taggiasca olives
Mozzarella de buffle, sauce tomate, roquette, tomates et olives Taggiasche
- La Diavola**  € 17,50
(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
- La Margherita**  € 15,00
Buffalo Mozzarella and fresh tomato sauce - *Mozzarella de buffle et sauce de tomate fraîche*

I FORMAGGI

- La selezione di formaggi di malga italiani**  € 15,50

Selection of Italian cheese
Sélection de fromage Italiens

I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA

Homemade dessert – Pâtisserie faite maison

La delizia di formaggio bianco, frutti rossi e miele

Cottage cheese, wild berries and honey – *Fromage blanc, fruits rouges et miel*

 € 8,00

Il tiramisù al profumo di agrumi della Sicilia

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

 € 8,00

Il Montblanc come a Megève

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

 € 8,00

La coppa di fragole e gelato alla vaniglia

Strawberry cup and vanilla ice cream - *Coupe de fraises et glace à la vanille*

 € 8,00

La crema catalana

Catalan cream – *Crème catalane*

 € 8,00

Lo sgroppino

Lemon sorbet and vodka - *Sorbet au citron et vodka*

 € 8,00

I gelati (pistacchio, cioccolato, limone, vaniglia, fragola)

Ice creams (pistachio, chocolate, lemon, vanille, strawberry)

Glaces (pistache, chocolat, citron, vanille, fraise)

una pallina

one scoop

une boule

 € 3,00

L' Elisir San Lazzaro e cantuccini

Cantucci Biscuits and cherry liqueur wine – *Cantucci Biscuit et vin de liquer aux cerises*

 € 8,00

Il vin santo e biscottini della casa

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

 € 8,00