

Antipasti

Involtini di melanzane al forno con Parmigiano e concassé di pomodoro 7 <i>Baked aubergine rolls with Parmesan cheese and tomato</i>	€ 13,00
Caprese con bocconcini di bufala DOP 7 <i>Buffalo's mozzarella PDO, tomato and basil</i>	€ 14,00
San Daniele e veli di pera <i>San Daniele and pear</i>	€ 14,00
Quenelles di Fassona e salse ai capperi, al prezzemolo e alla senape 3,10 <i>Quenelles of Fassona beef with capers, parsley and mustard sauces</i>	€ 15,00
Spuma di broccoli con cicoria, acciughe del Cantabrico e crostini 1,4 <i>Broccoli mousse with chicory, anchovies and croutons</i>	€ 14,00
Calamari ripieni, insalata riccia stufata e olive Riviera 1,3,4,7 <i>Baked stuffed squid, stewed curly salad and Riviera olives</i>	€ 15,00
Tartare di ricciola con germogli e emulsione all'arancia 4 <i>Ricciola fish tartare with sprouts and orange sauce</i>	€ 16,00
Gamberi rossi di Mazara con puntarelle e stracciatella pugliese 2,7 <i>Red Mazara prawns with salad of chicory hearts and stracciatella cheese</i>	€ 17,00
<i>"Antipasto del pittore"</i>	€ 20,00

Primi Piatti

Risotto con radicchio rosso di Verona e crema al Castelmagno 7,9 <i>Risotto with Verona red chicory and Castelmagno cheese sauce</i>	€ 16,00
Agnolotti di carciofi e ricotta di capra mantecati al Parmigiano 1,3,7,9 <i>Agnolotti pasta stuffed with goat's cheese ricotta and artichokes in a Parmesan sauce</i>	€ 16,00
Penne di grano duro all'Amatriciana 1 <i>Amatriciana pasta with bacon, tomato and Pecorino cheese</i>	€ 15,00
Ravioli di Wagyu con datterini confit 1,3,7 <i>Fresh ravioli stuffed with Wagyu beef in a confit tomatoes sauce</i>	€ 19,00
Crema di ceci con lardo di Arnad e scampi 2 <i>Chickpea soup with Arnad lard and scampi</i>	€ 17,00
Spaghetti a lenta essiccazione con pomodorini e capesante 1,9,14 <i>Slow-dried spaghetti pasta with cherry tomatoes and scallops</i>	€ 17,00
Orecchiette fresche con broccoletti e vongole veraci 1,9,14 <i>Fresh orecchiette pasta with broccoli and clams</i>	€ 18,00
Tagliatelle fatte in casa con zucchine e gamberi rossi 1,2,9 <i>Home made tagliatelle pasta with zucchini and red prawns</i>	€ 19,00

Secondi Piatti

Galletto agli aromi con misticanza <i>Rooster and mix salad</i>	€ 20,00
Battuta di Fassona con insalata di spinacini <i>Fassona beef tartare with spinach salad</i>	€ 24,00
Tagliata di Chianina e porcini trifolati <i>Slices of Chianina beef and porcini mushrooms</i>	€ 24,00
Filetto di Fassona e tortino di patate 7 <i>Fassona beef fillet with potato flan</i>	€ 25,00
Trancio di Wagyu con radicchio rosso e pompelmo <i>Wagyu beef steak with red chicory and grapefruit</i>	€ 35,00
Filetto di orata e verdure grigliate 4 <i>Fillet of bream and grilled vegetables</i>	€ 23,00
Guazzetto di pescatrice con pomodorini, olive e bergamotto 1,4,9 <i>Monkfish soup with tomatoes, olives and bergamot</i>	€ 24,00
Sogliola, carciofi saltati e olio al prezzemolo 4 <i>Sole, braised artichokes and parsley oil</i>	€ 25,00
Coperto (solo sera) <i>Cover charge (evening only)</i>	€ 5,00