

MENU... portami con te

Take away MENU



ANTIPASTI / STARTERS

Veli di prosciutto crudo di Parma 24 mesi con melone (1)

Veils of 24-month Parma ham with melon
Euro 12,00

Battuta di manzo* con polvere di olive e senape in grani (6,10)

Raw beef tartare with olives tapenade and grain mustard
Euro 12,00



Insalatina tiepida di edamame* con pompelmo rosa, mandorle tostate e spinacino croccante (6,8,10)

Warm edamame salad with pink grapefruit, toasted almonds and crunchy spinach
Euro 10,00

Seppie al vapore julienne con finocchio all'agro e melone (4,9,10)

Julienne steamed cuttlefish with sour fennel and melon
Euro 14,00

Mousse di caprino alle erbe con croccante di polenta alla curcuma (1,5,6,7,8)

Herb goat mousse with turmeric crunchy polenta
Euro 16,00



Vellutata di zucca, olio al sesamo e croccante di pane (1,7,9,11)

Cream of Pumpkin soup, sesame oil and crunchy bread
Euro 9,00

PRIMI / PASTA DISHES

Risotto all'Amarone della Valpolicella con Asiago e croccante di speck (7,9,12)

Risotto "Amarone of Valpolicella art" with Asiago cheese and crispy speck
Euro 13,00



Spaghetti con pomodoro San Marzano* (1,7,9)

Spaghetti with San Marzano tomato sauce*
Euro 9,00

Ravioli ripieni di scampi* con aglio, all'olio, peperoncino e crema di pomodoro (1,2,3,4,7,9)

Ravioli stuffed of king prawns with garlic, with oil, chilli and tomato cream
Euro 14,00



Tagliatelle con funghi porcini e chips di rosmarino (1,2,3,6,7,9)

Tagliatelle with porcini mushrooms and rosemary chips
Euro 13,00

Quadrotti ripieni al radicchio e gorgonzola con fonduta di noci (1,2,3,5,7,8,9)

Squared ravioli stuffed with radicchio and gorgonzola cheese with walnut fondue
Euro 12,00

Passatelli* in brodo di gallina (1,3,7,9)

Passatelli Pasta with chicken broth
Euro 9,00

SECONDI / MAIN COURSES

Filetto di branzino* alla griglia con verdure grigliate (4,9)

Grilled sea bass fillet with grilled vegetables
Euro 21,00

Cheeseburger di manzo* con marmellata di cipolla e stick di patate (1,2,3,5,7,8,11)

Beef cheeseburger with onion jam and potato sticks
Euro 18,00

Filetto di manzo al forno* con belga brasata e demi-glace di manzo (9)

Baked fillet of beef with braised belgium endive salad and beef demi-glace
Euro 24,00

Filetto di Ombrina con bietole ed emulsione di olive (4,9)

Ombrina fillet with beets and olive emulsion
Euro 21,00

Scamorza affumicata alla piastra con cicoria selvatica, limone e mandorle (5,7,8)

Grilled smoked scamorza cheese with wild chicory, lemon and almonds
Euro 17,00



Hamburger* vegetariano di lenticchie rosse con insalata di cavolo, maionese al wasabi e patate fritte* (1,3,5,6,7)

Red lentil veggie burger with cabbage salad, wasabi mayo and French fries
Euro 15,00

CONTORNI / SIDE DISHES



Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Euro 6,00

Patate al forno

Baked potatoes
Euro 6,00

Insalata mista

Mixed salad
Euro 6,00

Insalata di Pomodorini

Cherry tomatoes salad
Euro 6,00



DOLCI / DESSERTS

Tortino di Caprese* tiepido con gelato fiordilatte* e composta di lamponi (1,3,5,7,8)

Warm Caprese pie with milk ice-cream and raspberry compote
Euro 8,00

Mousse al cioccolato bianco e crumble salato al cacao (1,3,5,7,8)

White chocolate mousse and salted cocoa crumble
Euro 8,00

Biancomangiare con arance candite e zenzero

Biancomangiare (spoon dessert) with candied orange and ginger
Euro 7,00

BEVANDE/ DRINKS

Acqua gassata o naturale minerale 0,50 cl

Still or sparkling mineral water 0,50 cl
Euro 2,50

Acqua gassata o naturale minerale 0,75 cl

Still or sparkling mineral water 0,50 cl
Euro 3,00

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl

Ichnusa beer 33 cl
Euro 7,00

Birra Beck's/Budweiser 33 cl

Beck's/Budweiser beer 33 cl
Euro 6,00

Liquori 5 cl

Liqueurs
Euro 7,00

Servizio, pane e coperto

Bread and cover charge
Euro 3,00

*** Prodotto surgelato di qualità o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)**

High quality frozen product or frozen on site (by rapid temperature reduction process)

Selezione di gelati* (1,3,7,8)

Selection of ice-cream
Euro 7,00

Carpaccio di frutta di stagione

Seasonal fruit cat
Euro 7,00

Vino al bicchiere, rosso o bianco

Red or white wine by the glass
Euro 6,00

Prosecco al calice

Prosecco by the glass
Euro 6,00

Caffè espresso/decaffeinato

Espresso coffee/decaffeinated coffee
Euro 2,50

Caffè Americano

American coffee
Euro 3,00

Grappe 4 cl

Eu de vie
Euro 8,00

EX REG.CE 1169/2001 – INDICAZIONE ALLERGENI – AVVISO IMPORTANTE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG.CE 1169/2011 – ALLERGEN DIRECTORY – IMPORTANT NOTICE SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES/ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupin and products based on lupine
14. Mollusks and derivatives on mollusks

All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are prepared, so there may be traces of the allergens in any dish.