

## DESSERT

CREME BRULÉE ALLA VANIGLIA  
“RICETTA DEL PASTIFICIO DEFILIPPIS”  
*Vanilla crème brûlée - A “Pastificio Defilippis” recipe*  
€ 5.00

PESCHE RIPIENE ALL’AMARETTO  
*Peaches stuffed with amaretti and chocolate*  
€ 5.00

TIRAMISÙ  
€ 6.00

CHEESECAKE CON COULIS DI FRAGOLE  
*Cheesecake with strawberry coulis*  
€ 6.00

CARPACCIO D’ANANAS CON SORBETTO  
AL BERGAMOTTO  
*Pineapple carpaccio with lemon sorbet*  
€ 6.00

CREME E SORBETTI  
*Ice creams and sorbets*  
€ 6.00

**COPERTO € 1.00**

## LA NOSTRA PASTA

AGNOLOTTI CLASSICI DI CARNE AL SUGO D’ARROSTO  
*Agnolotti filled with meat sautéed with roast meat juice*  
€ 13.00

RAVIOLI DEL PLIN DI CARNE E \*VERDURA AL BURRO E SALVIA  
*Little ravioli filled with meat and \*vegetables sautéed with butter and sage*  
€ 12.00

TAJARIN AL PESTO DI AGRUMI  
*Tajarin pasta with citrus pesto*  
€ 12.00

PACCHERI CON POMODORO, PARMIGIANO E BASILICO  
*Paccheri pasta with tomato sauce, parmesan cheese and basil*  
€ 12.00

TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E PEPERONI  
*Tagliatelle pasta with rabbit and peppers white sauce*  
€ 13.00

GNOCCHI DI PATATE CON SALSICCIA, MELANZANE DORATE,  
MOZZARELLA DI BUFALA E ORIGANO  
*Potato dumplings with sausage, eggplants, bufala cheese and origan*  
€ 13.00

OVALI DI SALMONE FUMÈ E SEIRASS  
CON CONCASSÈ DI POMODORO SAN MARZANO  
*Ravioli filled with smoked salmon and ricotta cheese  
served with fresh tomatoes*  
€ 13.00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA IN \*PESCHERIA  
*Spaghetti alla chitarra with \*seafood*  
€ 14.00

Nella preparazione della nostra pasta fresca utilizziamo  
L’acqua minerale “Sparea” a basso residuo fisso  
*When making our fresh pasta we use “Sparea” mineral water  
With a very low fixed residue*

## SECONDI

ROAST-BEEF CON RISTRETTO DI COTTURA E SALSA TARTARA

*Roast-beef au jus with tartare sauce*

€ 15.00

BIANCHETTO DI VITELLO ALLA SENAPE E ANANAS CON RISO ROSSO

*Stewed veal with mustard and pineapple served with red rice*

€ 15.00

\*POLPO ALLA PIASTRA CONDITO AL SALMORIGLIO

CON PUREA DI PATATE ROSSE AL ROSMARINO

*Grilled \*octopus with mashed red potatoes*

€ 18.00

DARNA DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON COMPOSTA DI ARANCIA E ZENZERO

*Grilled salmon fillet served with orange and ginger jam*

€ 16.00

MIX GRILL DI VERDURE E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "PAESTUM"

*Mix grilled vegetables and water buffalo mozzarella*

€ 14.00

## CONTORNI

PATATE AL FORNO

*Roasted potatoes*

INSALATA DI FAGIOLINI

*Steamed green beans*

VERDURE AL VAPORE

*Steamed vegetables*

MISTICANZA E POMODORINI

*Mesclun salad and cherry tomatoes*

€ 4.50

## SELEZIONI

MONOPIATTO CON VITELLO TONNATO,

INSALATA RUSSA, ANTIPASTO PIEMONTESE,

INVOLTINO DI PEPERONE CON MOUSSE DI TONNO E TOMINO AL VERDE

*Mix selection from the gastronomy*

€ 14.00

BRESAOLA DELLA VALTELLINA "PUNTA D'ANCA"

CON SARSET E POMODORINI

*Bresaola with small green salad and cherry tomatoes*

€ 13.00

INSALATA CAPRESE CON BUFALA CAMPANA DOP "PAESTUM" E CUORE DI BUE

*Caprese salad with water buffalo mozzarella and Cuore di bue tomatoes*

€ 12.00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "24 MESI" E MELONE MANTOVANO

*Parma ham and melon*

€ 13.00

CAESAR SALAD

*(Insalata ghiaccio, bacon croccante, pollo alla griglia, scaglie di grana,*

*crostini di pane e dressing Caesar)*

*Caesar Salad (iceberg salad, crunchy bacon, grilled chicken, scales of parmesan cheese,*

*Golden croutons and dressing Caesar)*

€ 10.00

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE

(Caciotta alle olive di latte vaccino "Sabelli", Robiola di Roccaverano tre latti "Altalanga",

La Rocchetta due latti "Altalanga", La Bianchina di capra "Altalanga")

*A selection of Cheese with honey*

€ 15.00

\*I prodotti contrassegnati da asterisco sono congelati/surgelati

*\*The products marked with an asterisk are frozen*