

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*