



i Tesori Del Mare



## ANTIPASTI DI MARE / SEA FOOD STARTERS

Pepata di cozze

Pepper Mussels

€ 13,00

Polpo e patate spadellato

Sauté of Octopus and potatoes

€ 14,00

Insalatina di mare tiepida

Warm sea salad

€ 13,00

Involtini di spada gratinati, su vellutata allo zafferano

Swordfish roll gratin on a saffron cream

€ 15,00

Degustazione crudo: tartare di salmone, tartare di gambero,  
scampo, gambero rosso

Tasting of salmon, shrimps, prawns, red shrimps

€ 22,00

## ANTIPASTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLES STARTERS

Tartare di manzo, olive taggiasche e arance

Beef Tartare, Taggiasche olives and oranges

€ 16,00

Involtini di bresaola (Rucola e formaggio fresco-Ricotta e nduja)

Bresaola rolls (rocket, fresh cheese and "nduja" -a spicy salami cream-)

€ 15,00

Crudo di Parma e misto formaggi

Parma raw ham and plate of cheese

€ 14,00

## PRIMI PIATTI / MAIN COURSES

**Gnocchetti alle ortiche, vongole veraci e crema di noci**

Nettle Dumplings, clams and walnut cream

€ 16,50

**Calamarata, spada, melanzane, menta fresca e zafferano**

Swordfish and Squid pasta with aubergines, fresh mint and zafron

€ 16,50

**Linguine all'astice (mezzo astice)**

Lobster Linguine -Italian long pasta- (half lobster)

€ 19,50

**Maccheroncini gambero e pachino saltati al pistacchio**

Prawn Macaroni with Pachino tomatoes sauté with pistachio

€ 16,50

**Ravioli polenta e montasio, in salsa al brasato con cipolla rossa caramellata**

Polenta and Montasio ravioli in braised sauce with caramelized red onion

€ 16,50

**Tagliolini ai porcini, bacon croccante e scamorza fumè**

Tagliolini pasta with Porcini mushrooms,  
crispy bacon and fumè scamorza cheese

€ 16,00

**Risotto taleggio e pere**

Risotto with taleggio cheese and pears

€ 16,50

## SECONDI DI PESCE / FISH SECOND COURSES

Grigliata mista  
Mixed grilled fish  
€ 22,00

Tagliata di salmone in crosta di sesamo nero e argilla rossa  
Sliced salmon in black sesame crust and red clay  
€ 18,50

Orata/branzino in crosta  
Sea bream / crusted sea bass  
€ 18,00

Fritto misto  
Mixed fried fish  
€ 16,00

Zuppetta di pesce deliscata con crostini caldi  
Delicious fish soup with hot crostini  
€ 19,00

Pescato del giorno  
Catch of the day / fresh fish of the day *per gram*  
€ 6,50 *all'etto*

## SECONDI DI CARNE / MEAT SECOND COURSES

Costata di Fassona Piemontese ai ferri (Min. 400g)  
Grilled Piedmontese Fassona rib (Min. 400g)  
€ 5,50 all'etto

Costine marinate leggermente piccanti in salsa barbecue  
Slightly spicy marinated ribs in barbecue sauce  
€ 16,00

Filetto di maialino, glassato con grani di senape e miele  
Glazed pork fillet with mustard and honey grains  
€ 18,00

## CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno  
Baked potatoes  
€ 5,00

Verdure grigliate  
Grilled vegetables  
€ 5,00

Insalata mista  
Mixed salad  
€ 5,00

Verdure di stagione al vapore  
Seasonal steamed vegetables  
€ 5,00

Patate e cipolle spadellate  
Sautéed potatoes and onions  
5,00

## DOLCI / DESSERTS

Tiramisù	€ 5,00
Panna Cotta	€ 5,00
Semifreddo all'amaretto Amaretto parfait	€ 5,00
Souffle' al cioccolato Chocolat souffle	€ 5,00
Tartufo di Pizzo Calabrian Lace Truffle	€ 7,00
Torte della casa Home-made cakes	€ 5,00
Sorbetto Sorbet	€ 5,00

## VINI AL CALICE / WINE BY THE GLASS

Bianco / Rosso / Rosè / Prosecco White / Red / Rosè / Prosecco	€ 4,50
---	--------

## BEVANDE / DRINKS

Acqua minerale (naturale/gasata 0,75 l) Mineral water (still/sparkling)	€ 3,00
Coca Cola / Fanta	€ 4,00
Birra chiara 0,33 l Lager	€ 4,00
Birra scura 0,33 l Stout	€ 4,50
Digestivi Digestives	€ 5,00
Whisky / Grappe	€ 5,00
Rum Zacapa	€ 10,00
Caffè espresso / Ginseng / Orzo Espresso coffee / Ginseng / Barley	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Coperto Cover charge	€ 3,00