ANTIPASTI
STARTERS

Humus di ceci con chips di mais **€ 9.00**

Ceci lessati, aglio, succo di lime, sale, pepe, olio extravergine di oliva servito con chips di mais (nachos)

Chickpea hummus with corn chips

Boiled chickpeas, garlic, lime juice, salt, pepper, extra virgin olive oil served with corn chips (nachos)

Guacamole con Nachos **€ 9.00**

Avocado, concassè di pomodoro cuore di bue e cipolla di Tropea, succo di lime, sale e pepe servito con chips di mais (nachos)

Guacamole with Nachos

Avocado, beefsteak tomato and Tropea onion concassè, lime juice, salt and pepper, served with corn chips (nachos)

Crostone alla mediterranea **€ 14.00**

Pane bruschettato con filetto di acciughe, pomodoro datterino, olive taggiasche, basilico, mandorle tostate, stracciatella di bufala, origano, sale pepe, olio evo

Mediterranean bruschetta

Toasted bread with anchovy fillet, cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil, toasted almonds, bu alo stracciatella cheese, oregano, salt, pepper, extra virgin olive oil

Caprese con prosciutto crudo di Parma **€ 14.00**

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodori datterini, basilico, origano, sale, pepe, olio evo

"Caprese" salad with Parma ham

Parma ham, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, oregano, salt, pepper, extra virgin olive oil

Tartare di fassona piemontese **€ 22.00**

Battuta di fassona, salsa Worcestershire, senape al miele, acciughe, capperi in fiore, sale, pepe, olio extravergine di oliva e pane carasau

Piedmontese Fassona beef tartare

Fassona beef, Worcestershire sauce, honey mustard, anchovies, caper flowers, salt, pepper, extra virgin olive oil and Carasau bread

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù di manzo e vitello **€ 17.00**

Tagliatelle fresche all'uovo, ragù di manzo e vitello, soffritto di verdure, salsa di pomodoro datterino, mantecato con burro, grana padano grattugiato, sale, pepe, olio evo

Tagliatelle pasta with beef and veal ragù

Fresh egg tagliatelle pasta, beef and veal ragù, sautéed vegetables, datterino tomato sauce, creamed with butter, grated Grana Padano cheese, salt, pepper, extra virgin olive oil

Paccheri stracciatella di bufala e datterini **€ 14.00**

Pasta di grano duro, salsa di datterini freschi, stracciatella di bufala e basilico

Paccheri pasta with buffalo stracciatella cheese and cherry tomatoes

Durum wheat pasta, fresh cherry tomato sauce, buffalo stracciatella cheese and basil

Casarecce alla sicialiana **€ 19.00**

Casarecce di grano tenero, spada, melanzane, pomodori datterini, pesto di basilico, sale, pepe, olio evo

Sicilian eggplant casarecce pasta

Soft wheat casarecce pasta, swordfish, eggplant, datterini tomatoes, basil pesto, salt, pepper and extra virgin olive oil

Risotto allo zafferano **€ 15.00**

Risotto allo zafferano, soffritto di cipolla, brodo di verdure, sale, pepe, burro, parmigiano. Versione vegana su richiesta

Saffron risotto

Saffron risotto, sautéed onion, vegetable broth, salt, pepper, butter, Parmesan cheese. Vegan version available upon request

Risotto alla barbabietola rossa **€ 16.00**

Risotto barbabietola gourmet, servito con brodo vegetale, demiglace di cipolla, fonduta di gorgonzola, mantecato con burro e grana, sale, pepe, olio evo. Versione vegana su richiesta

Beetroot risotto

Gourmet beetroot risotto, served with vegetable broth, onion demiglace, gorgonzola cheese fondue, creamed with butter and parmesan cheese, salt, pepper and extra virgin olive oil. Vegan version available upon request

Riso al salto con verdure **€ 18.00**

Riso spadellato con uova, cipollotto, zenzero, carote, zucchine, piselli, jalapeño, succo di lime, coriandolo, salsa di soya, sale, pepe, olio evo. Versione vegana su richiesta

Crispy saffron rice with vegetables

Fried rice with eggs, spring onion, ginger, carrots, zucchini, peas, and jalapeño, lime juice, coriander, soy sauce, salt, pepper and extra virgin olive oil. Vegan version available upon request

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Filetto di manzo **€ 29.00**

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, accompagnato con pak choi (cavolo orientale), olio extravergine di oliva all'aglio, peperoncino e crema di parmigiano

Beef fillet

Beef fillet cooked at a low temperature, served with pak choi (oriental cabbage), extra virgin olive oil flavored with garlic, chili pepper, and Parmesan cheese cream sauce

Nord burger **€ 18.00**

Hamburger di manzo 160 g, pane al sesamo bianco, pesto di rucola, pomodoro cuore di bue, scaglie di grana, guanciale croccante servito con patate al forno alle erbe, misticanza

North burger

160g beef burger, white sesame bread, rocket pesto, beefsteak tomato, Parmesan cheese flakes, crispy bacon served with herb roasted potatoes, mixed salad

Veggie burger **€ 15.00**

Hamburger vegetale di melanzane, zucchine, carote, broccoli, cipolla di tropea, ceci, con salsa con pomodoro datterino, lattuga servito con patate al forno alle erbe e misticanza e pane al sesamo bianco

Veggie burger

Veggie burger made with eggplant, courgettes, carrots, broccoli, Tropea onion, chickpeas, with a cherry tomato sauce, lettuce, served with herb roasted potatoes and mixed salad and white sesame bread

Petto di pollo alle erbe **€ 22.00**

Pollo panato alle erbe, cotto a bassa temperatura, servito con verdure julienne, carote, zucchine, salsa tonnata e capperi in fiore, sale, pepe, olio evo

Herb chicken breast

Herb crusted chicken, cooked at a low temperature, served with julienned vegetables, carrots, courgettes, tuna sauce and caper flowers, salt, pepper, extra virgin olive oil

Cuore di baccalà **€ 27.00**

Filetto di baccalà cotto al vapore, gratinato al forno con crema al pistacchio, servito con tronchetto di patate dolci, cicoria spadellata con porri, olio, aglio

Cod Loin

Steamed cod fillet, oven-baked with pistachio cream, served with sweet potato roll, sautéed chicory with leeks, oil and garlic.

Filetto di salmone marinato **€ 26.00**

Filetto di salmone marinato, aglio, zenzero, salsa di soya dolce, servito con tortino di patate aromatizzate, crema di piselli, foglia di bietola rossa con cuori di porri spadellati, sale, pepe, olio evo

Marinated Salmon Fillet

Marinated salmon fillet, garlic, ginger, sweet soy sauce, served with flavored potato cake, pea cream, red chard leaves with sautéed leek hearts, salt, pepper, extra virgin olive oil

INSALATE E CONTORNI
SALADS AND SIDE DISHES

Caesar salad **€ 14.00**

Pollo marinato alle erbe cotto a bassa temperatura, scaglie di grana, crostini al sesamo, lattuga romana, salsa maionese, acciughe

Caesar salad

Herb marinated chicken cooked at a low temperature, Parmesan cheese flakes, sesame croutons, romaine lettuce, mayonnaise sauce, anchovies

Chevreé healthy salad **€ 19.00**

Tronchetto di formaggio di capra cotto al forno con timo e miele, crostone, misticanza, hummus di barbabietola, ceci lessati patata dolce, semi di zucca e girasole, mele, caprino, sale, pepe, olio evo

Chevreé healthy salad

Baked goat cheese log with thyme and honey, crouton, mixed salad, beetroot hummus, boiled chickpeas, sweet potato, pumpkin and sunflower seeds, apples, goat cheese, salt, pepper, extra virgin olive oil

Insalata mista **€ 6.00**

Verde e pomodori

Mixed Salad

Green and tomatoes

Verdure crude tagliate a julienne **€ 6.00**

Carote, zucchine e peperoni

Julienned raw vegetables

Carrots, zucchinis and peppers

Avocado al naturale **€ 5.00**

Natural avocado

Patate al forno alle erbe **€ 6.00**

Baked potatoes with herbs

Pak choi (cavolo orientale coltivato in Italia) **€ 6.00**

Pak choi (oriental cabbage grown in Italy)

Bietola rossa spadellata con olio e porro **€ 6.00**

Sautéed red beet with oil and leek

Cicoria spadellata con aglio, olio (peperoncino su richiesta) **€ 6.00**

Sautéed chicory with garlic and oil (chili pepper on request)

DESSERT
DESSERTS

Tiramisù classico **€ 7.00**
Biscotti savoiardi, caffè, mascarpone
Classic Tiramisù
Savoiardi biscuits, coffee, mascarpone cheese

Panna cotta allo zafferano **€ 6.00**
Saffron panna cotta

Crème brûlée **€ 6.00**
Latte, panna, zucchero
Crème brûlée
Milk, cream, sugar

Cantucci con passito **€ 7.00**
Almond biscuits with passito wine

Caffè espresso con mini babà **€ 5.00**
Espresso coffee with mini rum babà
Liquore amaretto e dolcetto all'amaretto **€ 8.00**
Amaretto Liqueur served with an Amaretto treat

Liquore amaretto e dolcetto all'amaretto **€ 8.00**
Amaretto Liqueur served with an Amaretto treat

GLUTEN FREE VERSION:
Liquore al caffè 100% arabica con dolcetto all'amaretto
100% Arabica Coffee Liqueur with an Amaretto treat

Coperto a persona / Covercharge : € 2.50