

GLI ANTIPASTI

LE CAPESANTE – 18,5 €

capesante al forno con olio extra vergine di olive
Baked scallops with extra virgin olive oil
Gebratene Jakobsmuscheln mit nativem Olivenöl extra

IL BACCALÀ – 16 €

Baccalà mantecato, polenta fritta
Creamed cod with fried polenta
Stockfischcreme mit frittiertem Polenta

L' INSALATINA DI GAMBERI – 21 €

Insalatina tiepida di gamberi con verdure di stagione
Warm shrimp salad with seasonal vegetables
Warmer Garnelensalat mit saisonalem Gemüse

LA TARTARE DI TONNO – 19 €

Avocado, pomodorini confit, crostini di pane e crema di burrata
Tuna tartare with avocado, confit tomatoes, croutons and burrata cream
Thunfisch-Tatar mit Avocado, confierten Tomaten, Croûtons und Burrata-Creme

ASPARAGI GRIGLIATI - 18€

Uova mimosa, salsa romesco e crostini di pan brioche
Egg mimosa, romesco sauce and brioche croutons
Mimosa-Ei, Romesco-Sauce und Brioche-Croûtons

LE ZUCCHINE MARINATE – 15 €

Zucchine marinate, crema di feta, hummus e pomodorini
Marinated zucchini with feta cream, hummus and cherry tomatoes
Marinierte Zucchini mit Feta-Creme, Hummus und Kirschtomaten

I PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE – 19 €

Spaghetti,vongole,olio all'aglio
Spaghetti with clams and garlic oil
Spaghetti mit Venusmuscheln und Knoblauchöl

GLI GNOCCHETTI ALLA GRANSEOLA – 23 €

Gnocchetti,granseola al profumo di rosmarino
Gnocchetti with spider crab and a hint of rosemary
Gnocchetti mit Seespinne und Rosmarinduft

“C’ERA UNA VOLTA” – 14 €

Risoni mantecati al pomodoro, basilico,burrata e lime
Risoni pasta with tomato, basil, burrata and lime
Risoni mit Tomaten, Basilikum, Burrata und Limette

aggiunta tartare di scampo +6,5€

Add scampi tartare

Zusatz: Scampi-Tartar

IL RISOTTO – 20 €

Risotto,crema di zucchine, caprino e tartare di gambero rosso
Risotto with zucchini cream, goat cheese and red shrimp tartare
Risotto mit Zucchini creme, Ziegenkäse und roter Garnelen-Tatar

LA CARBONARA – 14 €

Rigatoni alla carbonara
Rigatoni Carbonara
Rigatoni nach Carbonara-Art

I SECONDI

DALL'AQUA

L' OMBRINA – 24 €

Trancetto di ombrina, purea di patata dolce, pakchoi e verdure
Hake fillet, sweet potato purée, pak choi and vegetables
Oberfilet vom Umbrina, Süßkartoffelpüree, Pak Choi und Gemüse

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI – 26 €

Con maionese al pompelmo e pepe rosa
Fried calamari and shrimp with grapefruit mayonnaise and pink pepper
Frittierte Calamari und Garnelen mit Grapefruit-Mayonnaise und rosa Pfeffer

IL POLPO – 25 €

Tentacolo di polpo alla griglia, patata schiacciata e salsa romesco
Grilled octopus tentacle, smashed potato and romesco sauce
Gegrillter Oktopustentakel, zerdrückte Kartoffel und Romesco-Sauce

IL CALAMARO – 22 €

Calamaro grigliato, insalata tiepida di fregola sarda e verdure, aglio nero
Grilled calamari, warm Sardinian fregola salad with vegetables, black garlic
Gegrillter Tintenfisch, warmer Fregola-Salat aus Sardinien mit Gemüse, Schwarzer Knoblauch

IL PANINO ALL'ASTICE – 26 €

Lobster roll (panino al latte, astice, mayo al lime, mela verde)
Lobster roll (milk bun, lobster, lime mayo, green apple)
Hummerbrötchen (Milchbrötchen, Hummer, Limetten-Mayonnaise, grüner Apfel)

DALLA FATTORIA

TAGLIATA "AZIENDA AGRICOLA 2 PIOPPI" – 25 €

Tagliata di manzo al rosmarino, patate schiacciate, broccoli
Sliced beef with rosemary, smashed potatoes, and broccoli
Rinderfiletstreifen mit Rosmarin, zerdrückte Kartoffeln und Brokkoli

LA TARTARE & IL BABÀ – 24 €

Tartare di Fassona piemontese, babà sfogliato e maionesi
Piedmontese Fassona beef tartare, layered babà cake and mayonnaises
Fassona-Tartar aus Piemont, geschichteter Babà-Kuchen und Mayonnaisen

I CONTORNI

FOCACCINA AL ROSMARINO E SALE MALDON - 6€

Rosemary focaccia with Maldon salt
Rosmarin-Focaccia mit Maldon-Salz

VERDURINE SPADELLATE – 7 €

Sautéed vegetables
Gebratene Gemüse

PATATINE FRITTE AL TARTUFO E PARMIGIANO – 9 €

Truffle and Parmesan French fries
Pommes frites mit Trüffel und Parmesan

PATATINE DOLCI FRITTE– 6 €

Sweet fried potato fries
Süßkartoffel-Pommes

PATATINE FRITTE – 5,5 €

French fries
Pommes frites

INSALATA MISTA – 6 €

Mixed salad
Gemischter Salat

I DOLCI

Tutti i nostri dolci sono realizzati in casa
All our desserts are homemade.
Alle unsere Desserts sind hausgemacht.

TIRAMISÙ – 7 €

ZUPPA INGLESE – 7 €

Italian trifle
Zuppa Inglese

CINEMA CRUNCH – 10 €

Gelato al latte, pop-corn e salsa al caramello
Milk ice cream, popcorn and caramel sauce
Milcheis, Popcorn und Karamellsauce

MILLEFOGLIE ALLA FRAGOLA – 7 €

Strawberry millefeuille
Erdbeer-Millefeuille