Bistrot

ANTIPASTI
STARTERS

Tartare di cetrioli con ricotta di mandorle e coulis di pomodori [8] — 18
Cucumber tartare with almond ricotta and tomato coulis

Pappa al pomodoro con mazzancolle scottate e scampi marinati [1-2] — 24
Pappa al pomodoro with seared king prawns and marinated langoustines

Seppie in zimino con polvere di arancia [9-14] — 24
Cuttlefish stew with chard and orange powder

Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura con maionese alla senape di Dijon, capperi in fiore e misticanza [3-10] — 22
Veal carpaccio cooked at low temperature with Dijon mustard mayonnaise, caper blossoms and mesclun

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Pici cacio, pepe e lime [1-3-7] — 24
Homemade pici with cacio cheese, pepper and lime

Tortelli ripieni di parmigiana di melanzane con crema al basilico e stracciatella pugliese [1-3-7] — 24
Tortelli filled with eggplant parmigiana with basil cream and Apulian stracciatella

Spaghetti Vicidomini con cozze, zucchine e menta [1-14] — 26
Vicidomini spaghetti with mussels, zucchini and mint

Cavatelli con ragù di vitello e scaglie di pecorino [1-7-9] — 25
Cavatelli pasta with veal ragout and pecorino shavings

In mancanza del prodotto fresco, ci riserviamo il diritto di utilizzare un prodotto abbattuto o surgelato. Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa. Coperto e servizio non compreso.

In case of lack of fresh food, we reserve the right to use blast chilled or frozen products. All prices are mentioned in euro, VAT included. Service and cover charge are not included.

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Millefoglie di patate con crema di Parmigiano Reggiano e paprika affumicata [7] — 25
Potato millefeuille with Parmigiano Reggiano cream and smoked paprika

Filetto di dentice con caponata di verdure e salsa allo zafferano [4-9] — 30
Red snapper fillet with vegetable caponata and saffron sauce

Pancia di maiale con chutney di mele e cipolla rossa caramellata [9-12] — 28
Pork belly with apple chutney and caramelised red onion

Tagliata di manzo alle erbe con crema di zucchine e fagiolini arrosto [9-12] — 30
Herb-crusted sliced beef with zucchini cream and roasted green beans

DOLCI
DESSERTS

Tiramisù [1-3-7] — 14
Tiramisù

Cremoso di cheesecake e albicocche [1-3-7] — 14
Creamy cheesecake with apricots

Semifreddo alla nocciola e coulis di lamponi [1-3-7-8] — 14
Hazelnut semifreddo with raspberry coulis

Frutta fresca tagliata — 12
Sliced fresh fruits

Coperto — 5
Cover charge

ELENCO ALLERGENI
(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

ALLERGENS
(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs