

## ANTIPASTI DI MARE SEA STARTERS

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <i>Ostriche Fine de Claire N. 2</i>   | <i>Cad. 3,50 Each</i> |
| <i>Oysters Fine de Claire N.2 (14)</i>  |                       |
| <i>IL CARPACCIO DI PESCE (secondo disponibilità di mercato) CON GAMBERO ROSSO DEL<br/>"MAR IONIO" E TARTARINA DI PESCE</i>                              | <i>Med 16,00</i>      |
| <i>Fish Carpaccio with red shrimp from Ionian Sea and fish tartare (2,4)</i>  | <i>Grande 23,00</i>   |
| <i>LA TARTARE DI GAMBERI ROSSI "dello Ionio" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE</i>  | <i>Med 16,00</i>      |
| <i>CON FINOCCHIETTO, POMODORINI DI PACCHINO E COULLIS DI ACCIUGHE</i>   | <i>Grande 25,00</i>   |
| <i>Red shrimp from Ionia Sea tartare with fennel, cherry tomatoes,<br/>oil and lemon emulsion and anchovies cream (2,4)</i>                             |                       |
| <i>TARTARE DI TONNO FRESCO "PINNA GIALLA" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE,<br/>VELA DI PANE E GERMOGLI DI ALFALFA</i>                                     | <i>Med 15,00</i>      |
| <i>Fresh tuna tartar with oil and lemon emulsion, bread sail and alfalfa sprouts (4)</i>  | <i>Grande 22,00</i>   |
| <i>TARTARE DI SCAMPI, GAMBERI ROSSI E MARAGUJA (frutto della passione)</i>  | <i>28,00</i>          |
| <i>Prawns, Shrimps and Passion Fruit tartare (2)</i>  |                       |
| <i>TARTARE DI SALMONE CON RISO VENERE E CREMA DI AVOCADO</i>  | <i>19,00</i>          |
| <i>Salmon tartare with Venus Rice and Avocado cream (4)</i>   |                       |
| <i>IL SALMONE ROSSO SELAVAGGIO D'ALASKA AFFUMICATO, SERVITO CON CAPPERI DI<br/>PANTELLERIA, RICCIOLI DI BURRO E PANE TOSTATO (4, 7, 1)</i>              | <i>23,00</i>          |
| <i>Smoked Wild Red-Salmon from Alaska served with capers, curls of butter and toasted bread</i>   |                       |
| <i>LE CODE DI GAMBERONI ALLA CATALANA CON POMODORI SARDI E LA VERA<br/>CIPOLLA DI TROPEA, ALL'EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO (2, 9, 10)</i>               | <i>19,00</i>          |
| <i>Catalan shrimp tails salad with Sardinian tomatoes, red onions and emulsion of balsamic vinegar</i>  |                       |
| <i>POLPO CON LE PATATE ALLA LIGURE</i>  | <i>18,00</i>          |
| <i>Octopus with potatoes, olives and basil in the Ligurian way</i>  |                       |
| <i>GAMBERI SGUSCIATI ALLA MARCHIGIANA CON LA PANURA DI<br/>MAMMA ROSA COTTI SU CARTA FORNO (1, 2)</i>   | <i>18,00</i>          |
| <i>Shrimp tails with Mamma Rosa's breadcrumbs backed in the oven on parchment paper</i>   |                       |
| <i>IL GUAZZETTO DI MOSCARDINI DI MAMMA ROSA CON LE VELLE DI PANE TOSTATO<br/>AL TIMO E IL BAGNETTO AL PREZZEMOLO</i>                                    | <i>17,00</i>          |
| <i>Sicilian style baby squid soup with croutons and thyme flavored oil (1)</i>  |                       |
| <i>LE ACCIUGHE SFILETTATE DI SCIACCA (SICILIA), AL VERDE "ALLA PIEMONTESE" CON<br/>BURRO "MAITRE D'HOTEL", PANE TOSTATO E MOUSSE DI POMODORI SECCHI</i> | <i>16,00</i>          |
| <i>Anchovy fillets from Sciacca (Sicily) with Maitre D'Hotel butter, toasted bread and sun dried<br/>tomatoes mousse (4, 7, 1,)</i>                     |                       |
| <i>LE NOCI DI CAPESANTE COTTE NEL LORO GUSCIO E POI GRATINATE CON<br/>PANURE AL VERDE</i>   | <i>Cad. 4,50 Each</i> |
| <i>Scallops au gratin with Mamma Rosa's green breadcrumbs (1, 14)</i>   |                       |

Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni

## ANTIPASTI DI TERRA LAND STARTERS



|  |       |
|--|-------|
| <i>PATÈ DI FEGATO D'OCA CON CROSTINI, BURRO E MARMELLATA DI CIPOLLE BIANCHE</i><br><i>Goose Liver Patè with Croutons, Butter and White Onions Jam (1, 7)</i> | 24,00 |
| <i>JAMON IBERICO PATA NEGRA AL COLTELLO STAGIONATO 36 MESI</i><br><i>Hand cut Iberian ham PATA NEGRA aged for 36 months (1)</i>                              | 25,00 |
| <i>IL CULATELLO DI ZIBELLO EMILIANO E I SUOI ACCOSTAMENTI</i><br><i>Cured Ham typical of Zibello (Emilia Romagna region) and it's seasonings (1, 7)</i>      | 19,00 |
| <i>GLI AFFETTATI MISTI ALL'ITALIANA SECONDO TRADIZIONE</i><br><i>Traditional Italian Mixed Cold Cuts - Cured Meats</i>                                       | 19,00 |
| <i>LARDO DI PATA NEGRA SU CROSTINI CALDI</i><br><i>Pata Negra Lard on warm toasted bread (1)</i>   | 16,00 |
| <i>IL PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. AL COLTELLO - Salumeria Monte San Savino Arezzo</i><br><i>Hand cut Tuscan D.O.P. Ham</i>                                     | 16,00 |
| <i>LA VERDURA FRESCA ASSORTITA PASTELLATA E FRITTA</i><br><i>Mixed vegetables battered and fried (1)</i>   | 14,00 |
| <i>LA CAPRESE DI BUFALA CON JULIENNE DI BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE</i><br><i>Tomatoes and fresh buffalo milk mozzarella with basil joulienne (7)</i>      | 14,00 |

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

|  |            |
|--|------------|
| GLI SPAGHETTI CON MEZZO ASTICE E POMODORINI DI PACHINO<br><i>Spaghetti with lobster and cherry tomatoes from Pachino (1, 2)</i>  | 28,00      |
| TAGLIATELLE DI KAMUT FATTE IN CASA AL GRANCHIO SPOLPATO CON<br>POMODORINI DI PACHINO<br><i>Kamut tagliatelle with cleaned Crab and cherry tomatoes from Pachino (1, 2, 3)</i>                              | 22,00      |
| I TAGLIOLINI FRESCHI FATTI IN CASA CON SCAMPETTI SGUSCIATI E<br>FUNGHI PORCINI FRESCHI<br><i>Thin egg pasta with prawns and porcini mushrooms (1, 2, 3)</i>  | 20,00      |
| IL RISOTTO DEL PESCATORE - AI FRUTTI DI MARE (minimo due persone)<br><i>Risotto with Seafood (minimum for two) (2, 4)</i>  | 22,00 P.P. |
| GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SGUSCIATE DA NOI,<br>POMODORINI DI PACHINO E POLVERE DI BOTTARGA<br><i>Spaghetti with clams, cherry tomatoes from Pachino and salted mullet roe (1, 14, 4)</i>           | 19,00      |
| L'OSSOBUCCO DI VITELLO IN CREMOLATA E IL VERO<br>RISOTTO ALLA MILANESE (piatto unico) (7, 1, 9)<br><i>Braised Marrowbone in cremolata sauce and rice with saffron in the Milanese way (single serving)</i> | 29,00      |
| IL RISOTTO MAMMA ROSA-Bresaola, zucchini, stracchino, olio tartufato (minimo per due)<br><i>Mamma Rosa's risotto - Dried salted beef, zucchini, fresh cheese, truffle oil (minimum for two) (7)</i>        | 18,00 P.P. |
| LE PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGU' TOSCANO COTTO AL FORNO<br>MINIMO QUATTRO ORE<br><i>Fresh egg pasta with Tuscany ragout cooked in the oven minimum four hours (1, 3, 9)</i>                                 | 17,00      |
| I PACCHERI DI GRAGNANO ALL'AMATRICIANA - CON GUANCIALE<br><i>Pasta with a sauce of tomatoes, diced salt pork, onions, red chilli pepper and white wine (1)</i>   | 16,00      |
| GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA SECONDO LA TRADIZIONE<br><i>Spaghetti with diced salt pork, egg, parmesan cheese and pepper (1, 3, 7)</i>   | 16,00      |
| LA ZUPPA DI VERDURE CON DADOLATA DI PANE ALL'OLIO DI TIMO<br>SERVITE A PARTE<br><i>Vegetables soup with thyme oil and croutons at the side (1, 9)</i>  | 14,00      |
| GLI SPAGHETTI A MODO NOSTRO CON POMODORI DI PACHINO E<br>JULIENNE DI BASILICO<br><i>Spaghetti our way with cherry tomatoes from Pachino and basil julienne (1)</i>   | 13,00      |

Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni

## SECONDI PIATTI DI PESCE-SEA SECOND COURSE

IL ROMBO PESCATO AL FORNO E I CONTORNI DI STAGIONE (minimo due persone) 30,00 P.P.  
*Turbot fish cooked in the oven and it's season side dish (minimum for two) (4)*

IL SEMPRE FRESCO BRANZINO AL SALE (da due persone) 25,00 P.P.  
*The always fresh Sea Bass cooked in a salt crust (for two persons) (4)*

L'ASTICE ALLA CATALANA CON POMODORI CAMONE, LA VERA ½ Astice 28,00  
CIPOLLA DI TROPEA, JULIENNE DI BASILICO ED EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO  
*Catalan Lobster salad with camone tomatoes, Tropea red onions, basil julienne and 1 Astice 55,00*  
*balsamic vinager emulsion (2, 10, 9)*

IL NOSTRO FRITTO MISTO DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ DI MERCATO, 27,00  
PASTELLATO E DORATO E LE SUE VERDURINE CROCCANTI  
*Mixed fried fish depending on market disponibility with crispy vegetables (1, 2, 4)*

LA PESCATRICE ARROSTO A MODO NOSTRO CON PATATE NOVELLE, 22,00  
OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI DI PACHINO  
*Roasted monk fish with potatoes, olives and cherry tomatoes (4)*

GAMBERONI REALI ALLA GRIGLIA - 4 PEZZI 22,00  
*Grilled Royal Shrimps (2)*

LA TAGLIATA DI TONNO "PINNA GIALLA" SCOTTATA AL SESAMO SU LETTO DI CIPOLLA 22,00  
ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE  
*Sliced "Yellow Fin" Tuna with sesame seeds on a bed of bittersweet red Tropea onions (4, 11)*

IL FILETTO DI BRANZINO PESCATO ALLA LIGURE CON PATATE VIOLETTE, 23,00  
OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE E PINOLI  
*Ligurian way Sea Bass Fillet with violet potatoes, olives, and "pinoli" pine nuts (4)*

LA SCALOPPA DI BRANZINO FRESCO AI SEMI DI PAPAVERO SU ALLUMETTE DI 23,00  
ORTAGGI LEGGERMENTE SCOTTATI  
*Sea bass fillet prepared with poppy seeds on a bed of vegetables (4)*

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

## SECONDI PIATTI DI CARNE-LAND SECOND COURSE

LA FIORENTINA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) SCALOPPATA E ACCOMPAGNATA DA PATATE NOVELLE ARROSTO E VERDURE GRIGLIATE (minimo due persone) 34,00 P.P.  
*Scottona T-Bone Steak with roasted potatoes and grilled vegetables (min. 2 people)*

LO CHATEAUBRIAND DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE NOVELLE E VERDURE ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATO CON SALSA BERNESE ALLA MENTA E RISTRETTO DI VINO ROSSO (minimo due persone) 33,00 P.P.  
*The Chateaubriand (Fassona from Piedmont meat) with roasted potatoes and grilled vegetables together with Bernese mint sauce and red wine reduction (min. 2 people)*

IL FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO E VERDURE ALLA GRIGLIA 30,00  
*Grilled beef fillet (Fassona from Piedmont) with roasted potatoes and grilled vegetables*

LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COTTA A MODO GIUSTO (Burro chiarificato) E ACCOMPAGNATA CON RUCOLA E POMODORINI 28,00  
*The real Milanese breaded Veal Cutlet with Arugula Salad and Cherry Tomatoes (1, 7)*

LA COSTATONA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) SCALOPPATA CON LE PATATE AL FORNO 1,5Kg (consigliato per due persone) 56,00  
*Sliced Rib Steak (North of Europe) with baked potatoes (recommended for two people)*

LA TARTARE DI CARNE ROSSA DI FASSONA PIEMONTESE SERVITA CON CROSTINI CALDI E CONDITA CON I SUOI 16 INGREDIENTI 24,00  
*Red meat tartare served with warm crutons and seasoned with its 16 ingredients (1, 3, 10)*

LA COSTATA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) COTTA ALLA GRIGLIA 28,00  
*Rib Steak from the North of Europe cooked on the grill*

LE COSTOLETTE DI AGNELLO "FRENCH RACK" COTTE ALLA GRIGLIA, ADAGIATE SU UN LETTO DI VERDURINE LEGGERMENTE SCOTTATE E SERVITE CON SALSA BERNESE ALLA MENTA 24,00  
*Grilled Lamb Chops on a bed of vegetables served with Bernese sauce (3)*

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

## CONTORNI - SIDE DISHES



|   |       |
|---|-------|
| <i>IL PINZIMONIO SECONDO STAGIONE</i><br><i>Raw fresh vegetables to dip into a vinaigrette sauce (9)</i>                                  | 14,00 |
| <i>LE VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA</i><br><i>Mixed grilled vegetables</i>   | 9,00  |
| <i>L'INSALATA MISTA SECONDO STAGIONE</i><br><i>Season mixed salad (9)</i>   | 9,00  |
| <i>ERBETTE DI CAMPO STUFATE IN CASSERUOLA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</i><br><i>Wild herbs cooked with garlic, oil and chili pepper</i> | 8,00  |
| <i>LE VERDURE MISTE AL VAPORE</i><br><i>Steamed mixed vegetables</i>  | 9,00  |
| <i>LE PATATE NOVELLE ARROSTO SECONDO MAMMA ROSA</i><br><i>Roasted potatoes</i>  | 8,00  |
| <i>LE PATATINE FRITTE ( ABRUZZO )</i><br><i>Fried potatoes</i>  | 7,00  |
| <i>PURE' DI PATATE</i><br><i>Mashed Potatoes</i>  | 7,00  |

## FORMAGGI - CHEESE

|   |       |
|---|-------|
| <i>SELEZIONE DI FORMAGGI CON LA MARMELLATA DI MELE, ARANCE E PEPE ROSA (Fatta in casa)</i><br><i>Cheese selection with jam of apples, oranges and red pepper (7, 8)</i> | 15,00 |
| <i>MISTO DI FORMAGGI DI CAPRA SERVITO CON MIELE E MARMELLATA</i><br><i>Mix of goat cheese served with honey and jam (7, 8)</i>  | 15,00 |
| <i>LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ( Caseificio La Cilentana )</i><br><i>Fresh buffalo cheese from the south "Intense flavor" (7)</i>                                   | 12,00 |
| <i>PECORINO SARDO STAGIONATO 4-5 MESI</i><br><i>Azienda Allevatori Talla Roga (Cagliari)</i><br><i>Sardinian Sheep Cheese seasoned for 4-5 month (7)</i>                | 12,00 |
| <i>PECORINO DI GROTTA STAGIONATO 4-5 MESI</i><br><i>Caseificio Salsic (Siena)</i><br><i>Sheep cheese seasoned for 4-5 month in a cave (7)</i>                           | 10,00 |
| <i>IL GORGONZOLA DELICATO CON MIELE D'ACACIA E LE NOCI</i><br><i>The delicate Gorgonzola with honey and walnuts "Fruity flavor, salty, bitter" (7, 8)</i>               | 9,00  |
| <i>IL GRANA PADANO "Fragrante, deciso ma al tempo stesso mai piccante"</i><br><i>The Grana Padano "Fragrant, decided but at the same time not spicy" (7)</i>            | 7,00  |

# *MENU' DEGUSTAZIONE*

## *Menù Casereccio*

*Prosciutto di parma  
e la Mozzarella di Bufala (7)*

\*\*\*

*Parma Ham and Mozzarella*

\*\*\*

*Risotto Mamma Rosa (7)  
(con bresaola, zucchine, olio tartufato e stracchino)*

\*\*\*

*Risotto Mamma Rosa  
(with dried beef, zucchini, soft cheese and truffle oil)*

\*\*\*

*Tagliata di manzo insaporita al timo  
Con contorno di patate al forno*

\*\*\*

*Sliced beef seasoned with thyme  
Served with baked potatoes*

\*\*\*

*Panna cotta con cream di bosco (1, 7)*

\*\*\*

*Panna Cotta with wild berry cream*

\*\*\*

*Caffè - Acqua*

*Caffè - Acqua*

## *Menù Gente di Mare*

*Carpaccio di pesce assortito con Tartarina e  
gamberetti rossi di Mazzara (2, 4)*

\*\*\*

*Fish carpaccio with tartare and  
Mazzara red shrimps*

\*\*\*

*Tagliolini con Scampetti e Porcini (1, 2, 3)*

\*\*\*

*Tagliolini (fresh homemade pasta) with  
Prawn tails and Porcini mushrooms*

\*\*\*

*Filetto di Branzino alla Ligure con patate  
violette e olive taggiasche (4)*

\*\*\*

*The Ligurian Sea bass  
with violet potatoes and olives*

\*\*\*

*Il nostro sorbetto al limone (7)*

\*\*\*

*Our lemon sorbet*

\*\*\*

*Caffè - Acqua*

*Caffè - Acqua*

## I DOLCI - DESSERTS

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <i>I DOLCI DELLA CASA</i><br><i>House desserts (1, 3, 5, 7, 8, 11)</i>   | 8,00 - 12,00                   |
| <i>I SORBETTI (limone, mandarino, mela verde)</i><br><i>Sorbets (lemon, tangerine, green apple) (7)</i>  | 7,00 - 9,00                    |
| <i>I GELATI (cioccolato, pistacchio, crema, marron glacè, fragola, mango)</i><br><i>Ice creams (chocolate, pistacchio, vanilla, marron glacè, strawberry, mango) (7)</i> | 1 pallina 4,00<br>1 scoop 4,00 |
| <i>L'INSALATA DI FRUTTA MISTA ESOTICA E NAZIONALE</i><br><i>Fruit salad</i>  | 12,00                          |
| <i>IL MANGO SOLO VIA AEREA</i><br><i>Fresh Airway Mango</i>  | 12,00                          |
| <i>L'ANANAS</i><br><i>Fresh pineapple</i>  | 9,00                           |
| <i>IL MISTO BOSCO</i><br><i>Mixed wild berries</i>   | 10,00 - 12,00                  |

## BEVANDE - DRINKS

|   |              |
|---|--------------|
| <i>BIRRA IN BOTTIGLIA</i><br><i>Bottled beers</i>                                     | 7,00 - 10,00 |
| <i>ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA</i><br><i>Bottled mineral water (sparkling, still)</i> | 3,50         |
| <i>COCA COLA, FANTA, SPRITE</i><br><i>Coke, Fanta, Sprite</i>                         | 6,00         |

## LIQUORI - LIQUORS

|  |                 |
|--|-----------------|
| <i>LIQUORI NAZIONALI</i><br><i>National liquors</i>                                      | da 6,00 - 8,00  |
| <i>LIQUORI ESTERI</i><br><i>Foreign liquors</i>  | da 6,00 - 15,00 |
| <i>WHISKY</i>  | da 8,00 - 15,00 |
| <i>GRAPPE</i><br><i>Dry colorless brandies distilled from<br/>fermented grape pomace</i> | da 6,00 - 15,00 |

## CAFFETTERIA - COFFEE and TEA

|  |      |
|--|------|
| <i>CAFFE'</i><br><i>Coffee</i>                                     | 2,50 |
| <i>CAFFE D'ORZO</i><br><i>Barley Coffee</i>                        | 4,00 |
| <i>THE, TISANE SELEZIONATE</i><br><i>Tea, herbal tea selection</i> | 6,00 |

**PANE E COPERTO 4,50**  
*Bread and cover charge*

*I NOSTRI PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA E SERVIZIO*  
*OUR PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE*