

ANTIPASTI DI MARE SEA STARTERS

Ostriche Fine de Claire N. 2 Cad. 3,50 Each
Oysters Fine de Claire N.2 (14)

IL CARPACCIO DI PESCE (secondo disponibilità di mercato) CON GAMBERO ROSSO DEL
"MAR IONIO" E TARTARINA DI PESCE Med 16,00
Fish Carpaccio with red shrimp from Ionian Sea and fish tartare (2,4) Grande 23,00

LA TARTARE DI GAMBERI ROSSI "dello Ionio" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE Med 16,00
CON FINOCCHIETTO, POMODORINI DI PACHINO E COULLIS DI ACCIUGHE Grande 25,00
Red shrimp from Ionia Sea tartare with fennel, cherry tomatoes,
oil and lemon emulsion and anchovies cream (2,4)

TARTARE DI TONNO FRESCO "PINNA GIALLA" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE,
VELA DI PANE E GERMOGLI DI ALFALFA Med 15,00
Fresh tuna tartar with oil and lemon emulsion, bread sail and alfalfa sprouts (4) Grande 22,00

TARTARE DI SCAMPI, GAMBERI ROSSI E MARAGUJA (frutto della passione) 28,00
Prawns, Shrimps and Passion Fruit tartare (2)

TARTARE DI SALMONE CON RISO VENERE E CREMA DI AVOCADO 19,00
Salmon tartare with Venus Rice and Avocado cream (4)

IL SALMONE ROSSO SELAVAGGIO D'ALASKA AFFUMICATO, SERVITO CON CAPPERI DI
PANTELLERIA, RICCIOLI DI BURRO E PANE TOSTATO (4, 7, 1) 23,00
Smoked Wild Red-Salmon from Alaska served with capers, curls of butter and toasted bread

LE CODE DI GAMBERONI ALLA CATALANA CON POMODORI SARDI E LA VERA
CIPOLLA DI TROPEA, ALL'EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO (2, 9, 10) 19,00
Catalan shrimp tails salad with Sardinian tomatoes, red onions and emulsion of balsamic vinegar

POLPO CON LE PATATE ALLA LIGURE 18,00
Octopus with potatoes, olives and basil in the Ligurian way

GAMBERI SGUSCIATI ALLA MARCHIGIANA CON LA PANURA DI
MAMMA ROSA COTTI SU CARTA FORNO (1, 2) 18,00
Shrimp tails with Mamma Rosa's breadcrumbs backed in the oven on parchment paper

IL GUAZZETTO DI MOSCARDINI DI MAMMA ROSA CON LE VELLE DI PANE TOSTATO
AL TIMO E IL BAGNETTO AL PREZZEMOLO 17,00
Sicilian style baby squid soup with croutons and thyme flavored oil (1)

LE ACCIUGHE SFILETTATE DI SCIACCA (SICILIA), AL VERDE "ALLA PIEMONTESE" CON
BURRO "MAITRE D'HOTEL", PANE TOSTATO E MOUSSE DI POMODORI SECCHI 16,00
Anchovy fillets from Sciacca (Sicily) with Maitre D'Hotel butter, toasted bread and sun dried
tomatoes mousse (4, 7, 1)

LE NOCI DI CAPESANTE COTTE NEL LORO GUSCIO E POI GRATINATE CON
PANURE AL VERDE Cad. 4,50 Each
Scallops au gratin with Mamma Rosa's green breadcrumbs (1, 14)

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>PATÉ DI FEGATO D'OCA CON CROSTINI, BURRO E MARMELLATA DI CIPOLLE BIANCHE</i> <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> <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> <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> <i>Traditional Italian Mixed Cold Cuts - Cured Meats</i>	19,00
<i>LARDO DI PATA NEGRA SU CROSTINI CALDI</i> <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> <i>Hand cut Tuscan D.O.P. Ham</i>	16,00
<i>LA VERDURA FRESCA ASSORTITA PASTELLATA E FRITTA</i> <i>Mixed vegetables battered and fried (1)</i>	14,00
<i>LA CAPRESE DI BUFALA CON JULIENNE DI BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE</i> <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 <i>Spaghetti with lobster and cherry tomatoes from Pachino (1, 2)</i>	28,00
TAGLIATELLE DI KAMUT FATTE IN CASA AL GRANCHIO SPOLPATO CON POMODORINI DI PACHINO <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 FUNGHI PORCINI FRESCHI <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) <i>Risotto with Seafood (minimum for two) (2, 4)</i>	22,00 P.P.
GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SGUSCIATE DA NOI, POMODORINI DI PACHINO E POLVERE DI BOTTARGA <i>Spaghetti with clams, cherry tomatoes from Pachino and salted mullet roe (1, 14, 4)</i>	19,00
L'OSSOBUCO DI VITELLO IN CREMOLATA E IL VERO RISOTTO ALLA MILANESE (piatto unico) (7, 1, 9) <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) <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 MINIMO QUATTRO ORE <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 <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 <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 SERVITE A PARTE <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 JULIENNE DI BASILICO <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> <i>Raw fresh vegetables to dip into a vinaigrette sauce (9)</i>	14,00
<i>LE VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA</i> <i>Mixed grilled vegetables</i>	9,00
<i>L'INSALATA MISTA SECONDO STAGIONE</i> <i>Season mixed salad (9)</i>	9,00
<i>ERBETTE DI CAMPO STUFATE IN CASSERUOLA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</i> <i>Wild herbs cooked with garlic, oil and chili pepper</i>	8,00
<i>LE VERDURE MISTE AL VAPORE</i> <i>Steamed mixed vegetables</i>	9,00
<i>LE PATATE NOVELLE ARROSTO SECONDO MAMMA ROSA</i> <i>Roasted potatoes</i>	8,00
<i>LE PATATINE FRITTE (ABRUZZO)</i> <i>Fried potatoes</i>	7,00
<i>PURE' DI PATATE</i> <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> <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> <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> <i>Fresh buffalo cheese from the south "Intense flavor" (7)</i>	12,00
<i>PECORINO SARDO STAGIONATO 4-5 MESI</i> <i>Azienda Allevatori Talla Roga (Cagliari)</i> <i>Sardinian Sheep Cheese seasoned for 4-5 month (7)</i>	12,00
<i>PECORINO DI GROTTA STAGIONATO 4-5 MESI</i> <i>Caseificio Salsic (Siena)</i> <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> <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> <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> <i>House desserts (1, 3, 5, 7, 8, 11)</i>	8,00 - 12,00
<i>I SORBETTI (limone, mandarino, mela verde)</i> <i>Sorbets (lemon, tangerine, green apple) (7)</i>	7,00 - 9,00
<i>I GELATI (cioccolato, pistacchio, crema, marron glacè, fragola, mango)</i> <i>Ice creams (chocolate, pistacchio, vanilla, marron glacè, strawberry, mango) (7)</i>	1 pallina 4,00 1 scoop 4,00
<i>L'INSALATA DI FRUTTA MISTA ESOTICA E NAZIONALE</i> <i>Fruit salad</i>	12,00
<i>IL MANGO SOLO VIA AEREA</i> <i>Fresh Airway Mango</i>	12,00
<i>L'ANANAS</i> <i>Fresh pineapple</i>	9,00
<i>IL MISTO BOSCO</i> <i>Mixed wild berries</i>	10,00 - 12,00

BEVANDE - DRINKS

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

LIQUORI - LIQUORS

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

CAFFETTERIA - COFFEE and TEA

<i>CAFFE'</i> <i>Coffee</i>	2,50
<i>CAFFE D'ORZO</i> <i>Barley Coffee</i>	4,00
<i>THE, TISANE SELEZIONATE</i> <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