



1

la primavera, la stagione del risveglio. svernare, però, significa anche curare un'alimentazione consapevole. diffidate dalle diete improvvisate: ci sono tanti bravi nutrizionisti. e poi si sa: prima viene lo stomaco, poi la morale.

2

la nizzarda rivisitata con crudité di cipollotto caratterizza un antipasto leggero, fresco e salutare. Il cipollotto viene prima marinato nel latte per togliere il sapore mordente.

3

la pasta fillo (dal greco "foglia"), una pasta sfoglia fresca fatta in casa, accoppiata con la ricotta di capra - ideale per chi soffre di intolleranze al lattosio.

LA
CUCINA
RACCONTA

Appetizers

to tasting something, for starters

#Sea

- | | |
|--|----|
| Fish crudité
(oyster, red prawn, scampi, sashimi and tartare) | 20 |
| Italian-style grilled octopus with toasted stone-ground bread, tomato confit, basil sauce and Apulian Stracciatella | 14 |
| Black rice with scampi salad, green apple, mustard and lime citronette sauce | 13 |
| New school niçoise salad: crunchy green beans with quail eggs, purple potato chips, blanched tuna cubes with thyme and spring onion crudité | 12 |

#Terra

- | | |
|--|----|
| Taste of mixed cold cuts with fried dumplings
(for two people) | 15 |
| Rosetta bread with Black Angus carpaccio marinated with salt and seasoning, artichokes crudité, Parmesan cheese shavings and toasted walnuts | 12 |
| Fassona meat tartare with Cantabrico anchovies, capers, marinated egg yolk and homemade Parmesan cheese ice-cream | 15 |
| Italian "millefoglie pasta fillo" with puntarelle (Roman vegetables), bacon chips, sun-dried tomato, Taggiasca olives and goat ricotta cheese | 10 |

*Some food may be stored in blast chiller at -20 ° to preserve freshness
Raw fish is preserved and processed when fresh, according to CE regulation 853/2004
Information concerning the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances are available upon request*

First courses

#Sea

- Squid ink risotto, lime, curry sauce and red prawns tartare 15
- Saffron paccheri with fresh diced tuna, mint, eggplants cream and shavings of caciocavallo 13
- Squid ink cappellacci filled with smoked salmon and clam stew, cherry tomatoes and asparagus tips 13

#Earth

- Creamy risotto with robiola cheese, artichokes, Tropea onion and Italian Slow Food sausage 14
- Purple potato gnocchi with porcini mushrooms, Culatello ham petals and Castelmagno cheese shavings 12
- "Totò's spaghetti alla chitarra" with three tomato types (green, yellow and red), salted ricotta cheese and basil 10



1

tradizioni, emozioni e viaggi tra le storie dei popoli. il curry, il suo colore giallo senape, che eccentua di sapore delle pietanze, viene usato spesso per marinare il pollame o altre carni. in India, il masala offre una certa varietà di miscele; nel Sud-Est asiatico le miscele sono differenti e se non avete mai provato una zuppa al curry e frutti di mare della Birmania ... allora vi siete persi un'esperienza culinaria interessante. il nostro consiglio? Un viaggio nel Sud-Est asiatico!

2

alimentarsi consapevolmente, con frutta e verdure di stagione - che ci danno le vitamine necessarie - significa alleggerire il corpo e la mente.

3

in amore, come in cucina ... se è fatto in fretta è fatto male! in fondo, anche l'attesa è piacere. grazie e buon appetito!

LA
CUCINA
RACCONTA



Main courses

#Sea

1

la paranza è una tipica barca (peschereccio) provvista di reti per la pesca a strascico. il termine deriva da "paio" ed è per questo che due piccole barche trainano le reti. dal pesce invenduto, perché di taglia troppo piccola e quindi definito "scarto", nasce questo piatto di tradizione meridionale molto gustoso.

Slice of greater amberjack with salted hazelnuts crumble, marjoram, Jerusalem artichokes cream and salmon eggs 16

Slice of pistachio-crusted tuna with raspberries sauce and cut washers purple carrots 17

Paranza mixed fried fish 18

2

la wasabia japonica o eutrema japonica, è una vera e propria pianta, una varietà vegetale che corrisponde al ravanello o al cavolo (giapponesi) dalla quale si ottiene quella salsa aromatica dal gusto deciso. è una radice e oltre ad essere presente tra i piatti asiatici, oggi la si sperimenta anche su piatti tradizionali ma rivisitati (innovazione). la pianta viene utilizzata per differenti scopi, tra i quali anche quelli officinali.

#Earth

Breadstick- and chamomile-crusted filet mignon with wasabi mayonnaise and seasoning (200gr.) 20

Low-temperature cooked medallion of suckling pig with wild berries sauce, ginger and roasted potatoes 17

3

la maionese, viene fatta in casa con uova pastorizzate e tanta accortezza. si dice che il cuoco di un vasello francese la inventò dopo la battaglia di Minorca (1756)

LA
CUCINA
RACCONTA

*Some food may be stored in blast chiller at -20 ° to preserve freshness
Raw fish is preserved and processed when fresh, according to CE regulation 853/2004
Information concerning the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances are available upon request*

Grill

Sliced Black Angus steak (300gr.)	18
Bavarian Fiorentina (1.200 gr.)	50
Irish tomahawk steak (1.200 gr.)	50
Bavarian rib-eye steak (500 gr.)	24
Mixed grilled meat (for 2 people)	46
Fish of the day: gilt-head bream or seabass (500 gr.)	14
King prawns	15
Calamari	14

#Side dishes

Grilled veggies	4
Roasted potatoes	4
French fries	4
Steamed veggies	4
Mixed salad	5



1

La bistecca *Tomahawk* si ricava dalla parte anteriore della lombata di manzo. La sua forma ricorda l'ascia degli indiani (c.ca 30 centimetri di costola che viene lasciata intera). è un rarissimo taglio di manzo australiano che - da quelle parti - nasce dall'incrocio tra il Black Angus e il pregiatissimo Wagyu (ma si può ricavare ovviamente anche da altre razze). carne aromatica e saporita e presenta un chiaro nucleo di grasso che rende la carne tenera e succosa, un vero e proprio pregio della macelleria dal destino indiscutibilmente segnato: **la brace.**

2

Utilizziamo una griglia di cottura professionale composta da lamelle anti goccia e da una camera a pietra lavica che separa la griglia dai bruciatori, garantendo una cottura omogenea e più sana.

3

accoglienza
cortesia
gusto
sono il nostro
piatto forte



Dessert

*we are to the fruit but likily the desser arrives then
and ... is the appertize is love, what will ever be the dessert?*

#homemade

1

tiramisù ai lamponi ... abbiamo strutturato la salsa di lamponi per renderla più fresca e gradevole con l'arrivo delle stagioni più calde.

Tiramisù with raspberries 6

Dark chocolate mousse with strawberries 6

Decomposed tart with fresh fruit 7

Soja blancmange with caramelised peaches, amaretto biscuits and dark chocolate chips 6

Ice-cream 5

Wild berries 7

2

di nuovo un viaggio tra le culture asiatiche, quelle dell'Asia d'oriente che dà le origini alla soja, pianta erbacea che racchiude in se alcuni curiosi aspetti: vi sono, infatti, più famiglie di leguminose con diverse sottospecie. la vera soja non cresce allo stato spontaneo e la sua coltivazione iniziò circa cinquemila anni fa in Cina.

3

se non lo avete ancora fatto, alzatevi e fate due passi lungo il banco e date un occhio alle alzatine contenenti le nostre torte fatte in casa. camminare aiuta la digestione, ma i dolci scaldano il cuore e mettono il buon umore.

LA CUCINA RACCONTA

*Some food may be stored in blast chiller at -20 ° to preserve freshness
Raw fish is preserved and processed when fresh, according to CE regulation 853/2004
Information concerning the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances are available upon request*