

The New Proposals

<i>Mazara red prawns / Gamberi Rossi Mazara Sicilia</i>	<i>fr.38.-</i>
<i>Salmon tartare and avocado / Tartare di Salmone e avocado</i>	<i>fr.34.-</i>
<i>Shrimp cocktail / Cocktail di Gamberetti</i>	<i>fr.20.-</i>
<i>Smoked salmon / Salmone affumicato</i>	<i>fr.27.-</i>
<i>Iberian ham Patanegra / Prosciutto Iberico Patanegra (with paté fr.55.-)</i>	<i>fr. 45.-</i>
<i>Artichoke salad with bresaola, celery and parmesan</i>	<i>fr.28.-</i>
<i>Insalata di Carciofi e Asparagi tiepidi con prosciutto e scaglie di Parmigiano</i>	
<i>Garden Delights / Delizie dell'Orto</i>	<i>fr. 24.-</i>
<i>Niçoise salad / Insalata Nizzarda</i>	<i>fr.20.-</i>
<i>Artichoke salad with bresaola, celery and parmesan</i>	<i>fr.28.-</i>
<i>Insalata di Carciofi rosette di bresaola, sedano e parmigiano</i>	
<i>Mixed salad Insalata mista</i>	<i>fr.9.- /fr.13.-</i>
<i>Caprese Salad / Insalata Caprese</i>	<i>fr.20.-</i>
<i>Caesar Salad Caesar salad</i>	<i>fr.28.-</i>

Le Zuppe

<i>Cream of tomato soup / Crema di Pomodoro</i>	<i>fr.18.-</i>
<i>Tuscan Soup / Zuppa Toscana</i>	<i>fr.20.-</i>
<i>Raviolini in broth / Raviolini in</i>	<i>fr.20.-</i>

Primi Piatti

<i>Paccheri with lobster tail / Paccheri con coda d'Aragostine</i>	<i>fr.53.-</i>
<i>Tagliolini with courgettes, tomatoes and shrimps</i>	<i>fr.28.-</i>
<i>Tagliolini con zucchine pomodorini e gamberetti</i>	
<i>Seafood linguine Linguine allo scoglio</i>	<i>fr.32.-</i>
<i>Spaghetti with clams / Spaghetti alle vongole veraci</i>	<i>fr.32.-</i>
<i>Farfalle with salmon / Farfalle al Salmone</i>	<i>fr.28.-</i>
<i>Spaghetti Scarpara with spicy tomato sauce / Spaghetti alla scarpara</i>	<i>fr.20.-</i>

<i>Spaghetti "Pedro" with slices of beef fillet and curry sauce</i> <i>Spaghettoni alla Pedro</i>	<i>fr.28.-</i>
<i>Sicilian-style penne / Pennette alla Siciliana</i>	<i>fr.22.-</i>
<i>Whole wheat Pennette with cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i> <i>Pennette integrali, pomodorini e mozzarella di bufala</i>	<i>fr.25.-</i>
<i>Tagliatelle Bolognese / Tagliatelle alla Bolognese</i>	<i>fr.20.-</i>
<i>Tagliatelle with truffle cream and porcini mushrooms</i> <i>Tagliatelle con porcini e crema tartufata</i>	<i>fr.23.-</i>
<i>Risotto with taleggio cheese, pears and walnuts</i> <i>Risotto Con Taleggio, Pera e noci</i>	<i>fr.24.-</i>
<i>Valtellina Pizzoccheri (traditional italian buckwheat pasta)</i> <i>Pizzoccheri Valtellinesi</i>	<i>fr.25.-</i>
<i>Pelmeni " homemade Siberian specialty</i>	<i>fr.24.-</i>
<i>Pumpkin gnocchi /Gnocchi di Zucca</i>	<i>fr.23.-</i>
 <i>Pesci</i>	
<i>Grilled polpo with potatoes and green beans</i> <i>Polpo alla piastra con patate e fagiolini verdi</i>	<i>fr.30.-</i>
<i>Pan seared squids and artichokes / Calamari e carciofi scottati</i>	<i>fr.38.-</i>
<i>Slices of sea bass with artichokes / Tagliata di Branzino e carciofi</i>	<i>fr.45.-</i>
<i>Chef's prawns / Gamberoni dello Chef guarniti</i>	<i>fr.45.-</i>
<i>Stewed sea bass fillets Filetti di Branzino Imperiale in guazzetto</i>	<i>fr.49.-</i>
<i>Mixed fried fish /Fritto misto di mare</i>	<i>fr.48.-</i>

Carni

Veal Ossobuco with saffron risotto Ossobuco di vitello con risottino Zafferano **fr.39.-**

Lamb chops with garnishes / Costolette di Agnello guarnite **fr.43.-**

Venison escalopes / garnishes / scaloppine di Capriolo **fr.42.-**

Veal escalopes with mushrooms / Scaloppine di vitello ai funghi misti **fr.43.-**

Veal paillard served with a garnish / Paillard di Vitello guarnita **fr.33.-**

Matteo's veal escalopes with cheese and raw ham /Saltimbocca del Matteo **fr.40.-**

Grilled chicken with a garnish

Pollo alla griglia /guarnito **fr.28.-**

Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan **fr.43.-**

Tagliata di Manzo rucola, cherry e parmigiano

Fillet steak with peppercorn sauce / Filetto di manzo al pepe **fr.45.-**

Filet of venison garnished / Filetto di Cervo guarnito **fr.53.-**

Polenta and mushrooms / Polenta e Funghi **fr.30.-**

The side dishes of Game: "red cabbage, Brussels cabbage, Spatzli, Pear, chestnuts "

Oyster by the piece fr.5.- Ostriche al pezzo

Grated Truffle fr.38.-

Provenienza dei Pesci: Salmone (no), Branzino (Gr/es), Spada (es), Polpo (ma), Ostriche (fr), Vongole (It), Cozze (it/sp) code d'aragostine (nz/zaf), gamberi e gamberoni(vnm), Tonno (ph/es), Calamaretti (It), Seppie (ma), Gamberi Rossi (mazzara it), Chele Granchio Reale (fao27).

Fish – Origin: Salmon (no), Sea bass (Gr/es), Swordfish (es), Octopus (ma), Oysters (fr), Clams (It), Mussels (it/sp), Lobster tails (nz / zaf), Prawns (vnm), Tuna (ph / es), Baby squids (it), Cuttlefish (ma), Red prawns (mazzara it), Crab claws (fao27).

Le Pizze

<i>Margherita</i>	<i>fr. 16.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	
<i>Napoli</i>	<i>fr. 17.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, anchovy, oregano</i>	
<i>Prosciutto</i>	<i>fr. 18.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, ham</i>	
<i>Prosciutto e Funghi</i>	<i>fr. 19.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
<i>Quattro Formaggi</i>	<i>fr. 19.</i>
<i>Tomato, mozzarella, Fontina, Gorgonzola, parmesan</i>	
<i>Alle Verdure</i>	<i>fr. 21.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, spinach, hot peppers</i>	
<i>Calzone</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, ham, egg</i>	
<i>Salmone</i>	<i>fr. 28.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, salmon, pepper</i>	
<i>Ai Funghi Porcini</i>	<i>fr. 25.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i>	
<i>Lungolago</i>	<i>fr. 23.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, asparagus, ham, egg</i>	
<i>Reale</i>	<i>fr. 23.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, raw ham, rucola</i>	
<i>Al Carpaccio – Tartufata</i>	<i>fr. 28.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, beef, truffle oil</i>	
<i>Retrò</i>	<i>fr. 26.-</i>
<i>Scamorza, cherry tomatoes, red pepper sausage, ricotta cheese, basil, garlic</i>	
<i>Sesamo</i>	<i>fr. 25.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, rucola, Bresaola, parmesan, orange oil</i>	
<i>Capricciosa</i>	<i>fr. 20.-</i>
<i>Tomato, mozzarella, artichokes, black olives, mushrooms, ham, capers, anchovy, oregano</i>	