

ANTIPASTI – *STARTERS*

CULATELLO “SPIGAROLI” 24 MESI <i>“SPIGAROLI” CULATELLO MATURED FOR 24 MONTHS</i>	18
DELIZIE DI PARMA (PROSCIUTTO S. ILARIO 26/30 MESI, COPPA, SALAME, STROLGHINO E PANCETTA DI MAIALE NERO “SPIGAROLI”) CON TORTA FRITTA <i>PARMESAN DELIGHTS: S.ILARIO PARMA HAM MATURED FOR 26/30 MONTHS, COPPA, SALAMI, STROLGHINO AND “SPIGAROLI” BLACK PIG PANCETTA SERVED WITH TORTA FRITTA</i>	16
UOVO “NON UOVO” AL TARTUFO NERO <i>NOT AN EGG WITH BLACK TRUFLE</i>	18
INSALATINA DI CARCIOFI, MELAGRANA E PARMIGIANO 24 MESI <i>ARTICHOKE SALAD, WITH POMEGRANATE AND PARMESAN CHEESE</i>	14
POLPO SU CREMA DI POLENTA E POMODORO CONFIT <i>OCTOPUS WITH POLENTA CREAM AND CONFIT STYLE TOMATO</i>	14

PRIMI PIATTI – *FIRST COURSES*

TORTELLI D’ ERBETTA <i>PARMESAN RAVIOLI FILLED WITH HERBS AND RICOTTA</i>	14
UNA CARBONARA SPECIALE <i>A SPECIAL CARBONARA STYLE PASTA</i>	15
VELLUTATA DI ZUCCA CON FONDUTA DI FORMAGGIO PIEMONTESE <i>PUMPKIN PUREED SOUP WITH PIEDMONTESE GOAT BLUE CHEESE FONDUE</i>	12
RISO AGLI SCAMPI, BURRATA E LIME <i>RISOTTO WITH SCAMPI, BURRATA AND LIME</i>	20

SECONDI – *MAIN COURSES*

GUANCIALINO DI VITELLO TONNATO <i>VEAL CHEEK WITH TUNA SAUCE</i>	20
MERLUZZO PREGIATO CON CREMA DI PATATE, OLIVE E CAPPERI <i>SELECT CODFISH WITH POTATO CREAM, OLIVES AND CAPERS</i>	20
FILETTO DI MANZO, PATATE DOLCI E SALSA BARBECUE <i>BEEF FILLET WITH SWEET POTATOES AND BARBECUE SAUCE</i>	20
FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI CON MAIONESE AL RAFANO E MARMELLATA DI POMODORI VERDI <i>FRIED CALAMARI, PRAWNS AND ANCHOVIES WITH HORSERADISH MAYONNAISE AND GREEN TOMATO JAM</i>	18

DOLCI – *DESSERTS*

PASSIONE AL CIOCCOLATO <i>CHOCOLATE PASSION</i>	8
GELATO ALLA CREMA <i>VANILLA ICE-CREAM</i>	6
CANNOLI AL MASCARPONE <i>CANNOLI FILLED WITH MASCARPONE CREAM</i>	6

CHEF, FEDERICO TERESI

ALCUNI DEI NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, PER QUESTO, VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

IN CONFORMITÀ CON LE PRESCRIZIONI PREVISTE DALLA LEGGE, IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA. INOLTRE IL PESCE POTREBBE ESSERE STATO MANTENUTO A TEMPERATURE NEGATIVE E AVER SUBITO TRATTAMENTO DI CONGELAMENTO.

SOME OF OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, SO PLEASE REPORT ANY ALLERGIES TO OUR STAFF.

ACCORDING TO THE LAW IN FORCE, THE FISH TO BE CONSUMED RAW HAS BEEN SUBMITTED PREVENTIVE REMEDIATION TREATMENT. IN ADDITION, THE FISH MAY HAVE BEEN KEPT AT NEGATIVE TEMPERATURE AND UNDERGONE FREEZING TREATMENT.