

# I PIATTI STAGIONALI

## SEASONAL DISHES – LES PLATS DE NOTRE TRADITION

### ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES – ENTRÉES*

INSALATINA DI GRANCEOLA, PICCOLA GIARDINIERA DI VERDURE E VINAIGRETTE ALLE MORE EURO 20,00  
SPIDER CRAB SALAD, SWEET AND SOUR VEGETABLES “GIARDINIERA” AND BLACKBERRIES VINAIGRETTE  
SALADE D’ARAIGNÉE DE MER AVEC DE LA GIARDINIERA (LÉGUMES DE SAISON AIGRE-DOUX) ET DE LA VINAIGRETTE AUX MÛRES

CRUDITÀ DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, FINOCCHI, MELAVERDE E OLIO AGLI AGRUMI EURO 17,00  
RAW MAZARA’S RED SHRIMPS, FENNELS, GREEN APPLE AND CITRUS OIL  
CREVETTES ROUGES DE MAZARA DEL VALLO CRUES, DES FENOUILS, DE LA POMME VERTE ET DE L’HUILE AUX AGRUMES

I GRATINATI DEL MERCATO (CAPASANTA, CANESTRELLI E OSTRICHE) EURO 17,00  
THE MARKET’S GRATIN (SCALLOP, QUEEN SCALLOPS AND OYSTERS)  
LE GRATIN DU MARCHÉ (COQUILLE SAINT-JACQUES, DES VANNEAUX ET DES HÛTRES)

SCAMPI IN GUAZZETTO SU SOFFICE DI PATATE / O “BOTOI”  EURO 18,00  
STEWED SHRIMPS WITH MASHED POTATOES/ LITTLE ARTICHOKE  
FRICASSÉE DE CREVETTES AVEC DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE/ AVEC DE PETITS ARTICHAUTS

TEMPURA DI BACCALÀ, FIORI DI ZUCCA E PRIMIZIE DI STAGIONE EURO 17,00  
TEMPURA CODFISH, SQUASH BLOSSOMS AND SEASONAL VEGETABLES  
TEMPURA DE MORUE, DES FLEURS DE COURGE ET DES PRODUITS DE SAISON

CARPACCIO DI MANZO, RADICCHIO ALL’AGRO E CIPS DI RISO EURO 16,00  
BEEF CARPACCIO, SWEET AND SOUR RADICCHIO AND RICE CHIPS  
CARPACCIO DE BŒUF, DE LA CHICORÉE ROUGE AIGRE-DOUX ET DES CHIPS DE RIZ

PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI, PERE ABATE E MOZZARELLA DI BUFALA EURO 17,00  
PROSCIUTTO DI PARMA 18 MONTHS, ABATE FETEL PEARS AND MOZZARELLA DI BUFALA  
JAMBON DE PARME 18 MOIS, DES POIRES ABATE ET DE LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE

COMPOSIZIONE DI ORTAGGI AL VAPORE E DI STAGIONE EURO 12,00  
COMPOSITION OF STEAMED SEASON VEGETABLES  
PLAT DE LÉGUMES DE SAISON À LA VAPEUR

### PRIMI PIATTI *FIRST COURSES – PLATES DE RIZ OU DE PÂTES*

SPAGHETTI “CHITARRA” ALLA CARBONARA DI CAPPESANTE E BOTTARCA DI MUGGINE EURO 18,00  
SPAGHETTI “CHITARRA” WITH SCALLOPS CARBONARA AND MULLET BOTTARCA  
SPAGHETTI ALLA CHITARRA À LA CARBONARA DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET BOUTARGUE DE MULET

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON SCAMPI E RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO EURO 18,00  
TAGLIOLINI WITH SHRIMPS AND RADICCHIO OF TREVISO  
TAGLIOLINI AUX CREVETTES ET CHICORÉE ROUGE DE TRÉVISE (RADICCHIO)

RAVIOLI RIPIENI DI BRANZINO CON RISTRETTO DI CROSTACEI E BASILICO EURO 17,00  
RAVIOLI FILLED WITH SEA BASS AND SHELLFISH AND BASIL/SEA BASS RAVIOLI WITH SHELLFISH AND BASIL  
RAVIOLI AU BAR AVEC DE LA SAUCE AUX CRUSTACÉS ET BASILIC

GNOCCHI DI PATATE CON BATTUTA DI GERMANO REALE ARROSTO EURO 16,00  
POTATO GNOCCHI WITH MALLARD RAGU  
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU RACOUT DE CANARD COLVERT

TAGLIATELLE AL FARRO CON FONDUTA DI PARMIGIANO(24MESI),E CARCIOFI VIOLETTI ✓ EURO 16,00  
SPELT TAGLIATELLE WITH PARMESAN (24MONTHS) FONDUE AND PURPLE ARTICHOKES  
TAGLIATELLE À L'ÉPEAUTRE AVEC DE LA FONDUE AU PARMESAN (24MOIS) ET DES ARTICHAUTS VIOLETS

## SECONDI PIATTI *SECOND COURSE- PLAT PRINCIPAL*

TRANCIO DI BRANZINO, SPINACI SCOTTATI E RADICCHIO DI TREVISO CONFIT EURO 20,00  
SEARED SEA BASS WITH COOKED SPINACH AND RADICCHIO OF TREVISO CONFIT  
FILET DE BAR AVEC DES ÉPINARDS ET DE LA CHICORÉE ROUGE DE TRÉVISE (RADICCHIO)

PIOVRA GRIGLIATA CON CARCIOFI ALLA VENETA E PATATE SCHIACCIATE EURO 18,00  
GRILLED OCTOPUS WITH ARTICHOKES "ALLA VENETA" AND MASHED POTATOES  
POULPE GRILLÉ AVEC DES ARTICHAUTS À LA VÉNITIENNE ET DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO, PUREA DI ZUCCA E VERDURE AL VAPORE EURO 23,00  
CRUSTED TUNA WITH PISTACHIOS, MASHED PUMPKIN AND STEAMED VEGETABLES  
THON EN CROÛTE DE PISTACHES, DE LA PURÉE DE COURGE ET DES LÉGUMES À LA VAPEUR

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL RABOSO E FONDI DI CARCIOFO " IN TECIA" EURO 24,00  
BEEF FILLET WITH RABOSO WINE AND ARTICHOKES "IN TECIA"  
FILET DE BŒUF AU VIN RABOSO AVEC DES FONDS D'ARTICHAUTS « IN TECIA »

GUANCIA DI VITELLO AL ROSMARINO (COTTO 12 ORE), CON PUREA DI PATATE ALL'OLIO EURO 25,00  
VEAL CHEEK WITH ROSEMARY (12HOURS COOKING) WITH OIL MASHED POTATOES  
JOUÉ DE VEAU AU ROMARIN (CUIT 12 HEURES) AVEC DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE

LOMBATINA DI VITELLO ROSA AL MARSALA FLORIO VERGINE CON VEDURE AL VAPORE EURO 24,00  
VEAL FILLET WITH MARSALA (FLORIO VERGINE) WITH STEAMED VEGETABLES  
FILET DE VEAU AU MARSALA (FLORIO VERGINE) AVEC DES LÉGUMES À LA VAPEUR