



---

• ANTIPASTI (STARTERS) •

---

<b>Tartare Di Filetto di Manzo - Irlanda</b> <i>Tagliata a Coltello, con Uova di Quaglia, Tabasco, Salsa Worcestershire e Senape Dolce (Beef Fillet Tartare with Quail's egg)</i>	€ 12,00
<b>Prosciutto &amp; Melone</b> <i>Con Stracciatella Di Bufala (Parma Ham &amp; Melon with Stracciatella of Buffalo Mozzarella)</i>	€ 6,00
<b>Capesante Alla Piastra</b> <i>Con Crema di Piselli, Bacon Croccante e Granella di Pistacchi. (Pan Fried Scallops served with peas pure, crispy bacon and pistachio's crumble)</i>	€ 12,00
<b>Costolette di Agnello French Rack - Patagonia</b> <i>Alla Scottadito, con Crema di Melanzane (Lamb Ribs served with aubergines Caviar)</i>	€ 13,00

---

• LE NOSTRE CEVICHICI •

---

<b>Ceviche Di Salmone</b> <i>Dadolata di Salmone Crudo marinata in una vinegrette di Agrumi. Con Arance a Vivo e Avocado. (Salmon Ceviche marinated in lime juice, served with orange segment and Avocado).</i>	€ 8,00
<b>Ceviche di Tonno</b> <i>Dadolata di Tonno Crudo marinata in una vinegret- te di Agrumi. Con Cetrioli e Sesamo. (Tuna's Ceviche marinated in Lime juice served with Sesami Seeds and Cucumber)</i>	€ 8,00
<b>Ceviche di Polpo</b> <i>Dadolata di Polpo, Marocco, Bollito marinata in una vinegrette di Agrumi. Con Prezzemolo e Pomodoro Datterino. (Octopus Ceviche served with Parsley and Cherry tomatoes)</i>	€ 8,00

---

• DA CONDIVIDERE (SHARING PLATES) •

---

Tris di Cevichi <i>Crudite di Salmone, Tonno e Polipo. (Tris of our Cheviches, octopus, tuna and Salmon)</i>	€ 22,00
Tagliere della Casa <i>Con Prosciutto di Parma 18 mesi, Sopressa, Speck &amp; Cipollime Al Balsamico. (Sharing Board served with 18 months aged Parma Ham, Northern Italia Aged Salami, smoked cured Ham)</i>	€ 18,00

• PRIMI PIATTI (FIRST DISHES) •

---

Risotto con Ciliegie di Marostica e Sherry <i>(Risotto made with Cherries and Sherry Liquor)</i>	€ 12,00
Gnocchi di Patate Della Casa al Tartufo Nero <i>(Home Made Gnocchi served with Black Truffle)</i>	€ 10,00
Bigoli Al Ragù di Anitra <i>Della Tradizione (Bigoli Pasta with Duck Sauce)</i>	€ 8,50
Fettuccine Al Capriolo <i>Con Ragù Di Capriolo Tagliato a Mano al Rosmarino (Fettuccine Pasta with Deer sauce)</i>	€ 10,00
Tortelli Verdi con Ripieno di Melanzane <i>Serviti con Ricotta Affumicata (Green Tortelli stuffed with Aubergines and Served with Smoked Ricotta Cheese)</i>	€ 11,00



---

• SECONDI PIATTI (MAIN DISHES) •

---

<b>Filetto di Salmone</b> <i>Servito Con Aneto, Limone e Mayonese di Rape Rosse (Salmon Fillet with Dill, Lemon and Beetroot Mayonese)</i>	€ 17,00
<b>Piovra - Marocco</b> <i>Con Crema Di Patate e Cavolfiore (Octopus served with Potatoes Cream and Cauliflower)</i>	€ 17,00
<b>Maialino Iberico</b> <i>Con Chutney di Mele (Iberian Pork served with Apple Chutney)</i>	€ 14,00
<b>Tagliata Di Tonno alle Erbette di Provenza</b> <i>Con Caponata di Verdure. (Tuna steak with Provence Herbs, served with Saute Veg)</i>	€ 17,00
<b>Baccalà Alla Vicentina</b> <i>Con Muffin di Polenta (Traditional dish of stew of dried Cod served with Polenta)</i>	€ 17,00
<b>Tartare Di Filetto al Tartufo Nero dei Berici</b> <i>Con Senape Dolce e a' l'Ancienne. (Beef Tartare with Black Truffle. Served with sweet mustard)</i>	€ 19,00
<b>Petto d' Anatra</b> <i>Con Coulis Di Lamponi &amp; Fagiolini Verdi (Pan Fried Duck Breast served with Raspberry Coulis and Green Beans)</i>	€ 14,00

• LA GRIGLIA (GRILL) •

---

Tagliata di Manzo – Australia Grass Fed 300g <i>100 % Black Angus. Servita su letto di Rucola e foglie di Parmigiano Reggiano. (Rump steak with Rocket and Parmesan Flakes)</i>	€ 18,00
Cuore di Filetto Di Manzo - Irlanda 200g <i>Classico alla Griglia (Classic Grilled Beef Fillet)</i>	€ 18,00
Tagliata di Chuck Flap Black Angus - USA	€ 16,00
Costata di Manzo – Aberdeen Angus, Irlanda <i>(Beef Rib)</i>	€ 5,50/hg
Fiorentina – Aberdeen Angus, Irlanda	€ 6,50/hg
Cuore di Filetto al Pepe Verde – Irlanda 200g <i>(Beef Fillet with Peppercorn Sauce)</i>	€ 20,00
Grigliata Di Manzo (Mix Cuts of Beef) <i>Costata Di Manzo 1kg, Filetto 200g e Scamone 300g</i>	€ 80,00

• CONTORNI (SIDES) •

---

Caponata (Pan Fried mix Vegetables)	€ 4,00
Piselli in Umido (Peas with Onion and Carrots)	€ 4,00
Patate Al Forno (Roasted Potatoes)	€ 4,00
Insalata Mista (Mix Salad)	€ 4,00
Fagiolini Verdi (Green Beans)	€ 4,00

• DESSERT •

---

Becco Di Ghiaccio <i>Con Gelato e Ribes. (with Vanilla Ice cream, Italian Meringue, Raspberry Coulis)</i>	€ 6,50
Tiramisu` della Casa	€ 5,00
Mousse al Cioccolato con Granella di Nocciole <i>(Chocolate Mousse With Hazelnut Crumble)</i>	€ 6,00
Pavlova <i>Con Crema Chantilly e Frutti di Bosco (Meringue with Chantilly Cream and Mix Berries)</i>	€ 6,50

PER IL MENÙ ALLERGENI RIVOLGERSI ALLO STAFF

COPERTO (SERVICE CHARGE) € 2,50

