

Our Recommendations

Antipasti

- 101. Carpaccio di coda di rospo** € 12,50
Lotte-Carpaccio with lime-vinaigrette and Keta-Caviar
- 102. Animella con lenticchie al balsamico** € 13,90
Roasted calf's sweetbread with balsamico lentils
- 103. Caprino gratinato al miele con insalata selvatica** € 12,90
Goat cheese scalloped with honey on wild herb salad
- 104. Crepinette di coniglio tartufato** € 14,90
Filled rabbit with truffle sauce and salad

Paste

- 105. Risotto con verze e salsiccia** € 14,50
Savoy cabbage risotto with Salsiccia
- 106. Ravioli al tartufo** € 18,50
Ravioli with black truffles
- 107. Pappardelle al ragu' di cinghiale** € 14,50
Pappardelle pasta with wild boar ragout

Pizze

- 108. Pizza Caprino** € 12,50
Pizza with goat cheese, cherry tomatoes and rocket
- 109. Pizza Calabrese** € 12,50
Pizza with spicy Calabria-salami, rocket and parmesan chips

Carni

- 110. Stinco di agnello al vino bianco con pure'** € 18,00
Roasted leg of lamb in white wine sauce with mashed potatoes
- 111. Filetto rossini** € 23,50
Tenderloin with foie gras in portwine jus
- 112. Bocconi di agnello con carciofi** € 18,90
Pink roasted lamb noissette with roasted artichokes
- 113. Petto di faraona tartufato** € 18,90
Guinea-fowl breast in a ricotta-truffle coat

Pesci

- **Orata o spigola alla griglia (spinato)** € 20,50
Dorado Royal or Bass grilled (without fish bones)
- **Trancio di salmone al limone e timo** € 17,90
Salmon-filet in citron-thyme-sauce
- **Sogliola al limone e capperi** € 32,90
Sole in lemon-caper-butter
- **Pescespada alla griglia** € 23,50
Swordfish grilled
- **Coda di rospo alla palermitana** € 24,50
Sauteed monkfish in spicy tomato sauce

Dolce del mese

- **Bonet (Creme Caramel with Amaretti & Cacao)** € 6,90
- **Tangerine Mousse** € 6,90