

## *Gli Antipasti - Appetizers*

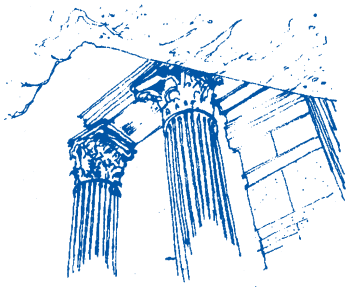
	€		€
<b>Ostriche di Saint Michel</b> <i>Saint Michel Oysters</i>	(cadauno) 6,00 (each)	<b>Insalata di Bottarga</b> <i>Pressed &amp; Dried Fish roe with Fennel &amp; Orange</i>	30,00
<b>Marinato misto di Pesce</b> <i>Mixed marinated Fish</i>	37,00	<b>Insalata di Gamberi con Guacamole</b> <i>Shrimps salad with Guacamole</i>	30,00
<b>Selezione di Affumicati di Pesce</b> <i>Mixed Smoked Fish</i>	37,00	<b>Pompelmo rosa con Salmone Affumicato</b> <i>Pink Grapefruit with Salmon Fumé</i>	30,00
<b>Antipasto Mare e Monti</b> <i>Crab, Shrimps &amp; Air-dried Beef</i>	30,00	<b>Prosciutto Pata Negra de Bellota</b> <i>Pata Negra Ham de Bellota</i>	30,00
<b>Capesante lardellate con crema ai carciofi</b> <i>Larded Scallops with cream of artichokes</i>	30,00	<b>Salmone marinato alle spezie romane</b> <i>Marinated Salmon with roman spices</i>	27,00
<b>Tartare di Tonno di Carloforte</b> <i>Carloforte Tuna Tartare</i>	30,00	<b>Antipasto all'Italiana</b> <i>Italian mixed Hors-d'oeuvre</i>	27,00



## *I Primi Piatti - First Courses*

	€		€
<b>Spaghettoni alla polpa di Riccio</b> <i>Sea Urchin Spaghetti</i>	32,00	<b>Rigatoncini alla Carbonara</b> <i>Rigatoni pasta with egg, bacon &amp; cheese</i>	25,00
<b>Trenette all'Astice</b> <i>Narrow noodles in Crawfish sauce</i>	30,00	<b>Ravioli al ragout di verdure</b> <i>Stuffed homemade pasta in vegetables ragout</i>	25,00
<b>Fettuccine Gamberi, Zucchine e Zafferano</b> <i>Fettuccine with Shrimps, Zucchini &amp; Saffron</i>	30,00	<b>Tagliolini agli agrumi</b> <i>Thin noodles in citrus sauce</i>	25,00
<b>Tonnarelli ai Frutti di mare</b> <i>Thin noodles with Sea food</i>	30,00	<b>Paccheri Salsiccia di Norcia e Broccoli</b> <i>Paccheri Pasta with Norcia Sausage &amp; Broccoli</i>	25,00
<b>Trofie con polpettine di Spada e pachino</b> <i>Trofie pasta with Swordfish &amp; tomato</i>	27,00	<b>Risotto alle erbe fini</b> <i>Rice with herbs</i>	25,00
<b>Bucatini all'Amatriciana</b> <i>Bucatini with tomato, bacon &amp; cheese</i>	27,00	<b>Vellutata di zucchine con pancetta e gamberi</b> <i>Cream of zucchini with bacon &amp; shrimps</i>	22,00

*Supplemento 30% per le mezze porzioni - 30% extra charge for half dishes*



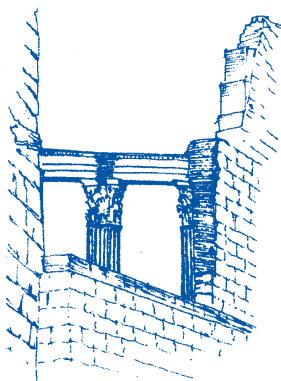
## Il Pesce - Fish

	€		€
<b>Grigliata mista mediterranea</b> <i>Mediterranean mixed grill</i>	40,00	<b>Millefoglie di Spigola e spinaci</b> <i>Mille-feuille of Sea Bass and spinach</i>	37,00
<b>Mazzancolle agli aromi</b> <i>Spiced King Prawns</i>	40,00	<b>Filetti di Rombo alle mandorle</b> <i>Turbot fillets "Almondine"</i>	37,00
<b>Gamberoni al curry con riso pilaw</b> <i>Prawns in curry sauce with rice-pilaw</i>	40,00	<b>Trancio di Pesce Spada alla Siciliana</b> <i>Large slice of Swordfish Sicilian style</i>	37,00
<b>Filetti di Orata al basilico</b> <i>Fillets of Sea-bream with basil</i>	37,00	<b>Tonno di Carloforte con semi di papavero</b> <i>Carloforte Tuna steak with poppy seeds</i>	37,00

## Le Carni - Meat



	€		€
<b>Chateaubriand (min. 2 persone)</b> <i>Chateaubriand (min. 2 persons)</i>	82,00	<b>Costata di Manzo alla Fiorentina (800 gr.)</b> <i>T-Bone steak "Fiorentina"</i>	80,00
<b>Duetto di Filetti alla "Cesare Augusto"</b> <i>Duet of Fillets with Mushrooms &amp; Truffles</i>	42,00	<b>Tagliata di Filetto all'Aceto Balsamico</b> <i>Sliced Tenderloin in Balsamic Vinegar sauce</i>	37,00
<b>Filetto "Strogonoff" con riso pilaw</b> <i>Tenderloin "Strogonoff" with rice-pilaw</i>	37,00	<b>Saltimbocca alla romana</b> <i>Veal with Ham &amp; Sage in white wine sauce</i>	32,00
<b>Tournedos "Rossini"</b> <i>Tournedos "Rossini"</i>	37,00	<b>Petto di Pollo al Curry</b> <i>Breast of Chicken with Curry sauce</i>	32,00
<b>Filetto alla "Tartara"</b> <i>Steak "Tartare"</i>	37,00	<b>Entrecote di Manzo "Maitre d'Hotel"</b> <i>Grilled Sirloin Steak "Maitre d'Hotel"</i>	32,00
<b>Grigliata mista</b> <i>Mixed grill</i>	37,00	<b>Lombata di Vitella alla Milanese</b> <i>Veal Chop "Milanese"</i>	32,00



	€
<b>Scelta di Formaggi dal carrello</b> <i>Cheese choice from the trolley</i>	20,00
<b>Le Insalate dal carrello</b> <i>Salads from the trolley</i>	15,00

**Scampi e Mazzancolle se non esposti nella vetrina sono surgelati**  
*Langoustines and Shrimps if not on display are frozen*





## *La Frutta, i Dolci - Desserts*

	€		€
<b>Crêpes Suzette</b> <i>Crêpes Suzette</i>	32,00	<b>Tiramisù al caffè</b> <i>Tiramisù with coffee &amp; Mascarpone Cream</i>	15,00
<b>Banana o Pesca Flambé</b> <i>Banana or Peach Flambé</i>	28,00	<b>Nido di Gelato ai Frutti di Bosco</b> <i>Ice-cream Nest with Forest Berries Fruit</i>	15,00
<b>Tagliata di Frutta Fresca</b> <i>Sliced of mixed Fresh Fruit</i>	18,00	<b>Panna cotta con Sciroppo d'Acero</b> <i>Cream Pudding with Maple Syrup</i>	15,00
<b>Tortino di Pere al Cioccolato e Cannella</b> <i>Pear Cake with Chocolate &amp; Cinnamon</i>	15,00	<b>Tartufo di Pizzo Calabro</b> <i>Tartufo Ice-cream from Pizzo Calabro</i>	15,00
<b>Crema Catalana</b> <i>Catalan Cream</i>	15,00	<b>Semifreddo ai Pinoli con Cioccolato caldo</b> <i>Parfait with Pine Nuts &amp; hot Chocolate</i>	15,00
<b>Crèam Caramel</b> <i>Crèam Caramel</i>	15,00	<b>Cannolo Siciliano</b> <i>Sicilian Cannolis</i>	15,00
<b>Torta Millefoglie</b> <i>Mille-feuille Cake with Zabaione Cream</i>	15,00	<b>Semifreddo alla Frutta</b> <i>Fruit Parfait</i>	15,00

