



ANTIPASTI ***STARTER***

La Parmigiana di Melanzane *gf*
La Parmigiana (Eggplant) *gf*
€ 10,00

La mia torta di cipolle rosse di Tropea
Savoury Pie with Tropea Onion
€ 12,00

Il prosciutto Egidio Bedogni 28 mesi e la mia giardiniera
home-made *gf; nl*
Il Prosciutto (ham) Egidio Bedogni 28-month-old with home-made
pickle vegetables *gf; nl*
€ 13,00

La selezione di salumi con scaglie di Parmigiano Reggiano 24
mesi della Latteria Tabiano *gf*
Mixed cold cuts with Parmigiano Reggiano flakes (24-month-old Parmigiano
from the local factory Tabiano) *gf*
€ 14,00

Uova, riso rosso, guacamole e code di gambero *gf*
Eggs, red rice, guacamole and shrimp tails *gf*
€ 15,00

L'insalata di mare alla catalana (*seppia, polpo code di gambero tiepide*) *gf; nl*
Catalan sea salad (*cuttlefish, octopus, warm shrimp tails*) *gf; nl*
€ 18,00



LE PASTE FATTE IN CASA ***HOME MADE PASTA***

I Tortelli:

verdi burro e salvia;
zucca e soffritto reggiano;
cipolla dolce, noci pecan e riduzione di aceto balsamico;
carne, profumati al alloro;

Green with butter and salvia;
Pumpkin with typical onion sauce;
Sweet Onion with pecan nut and balsamic vinegar;
Meat with laurel essence;

€ 12,00

I passatelli in brodo di cappone

Passatelli in capon broth

€ 12,00

La lasagna al ragout d'anatra

Lasagna with duck ragout

€ 12,00

Gli gnocchi al pesto di mandorle estivo

Gnocchi with almonds pesto

€ 13,00

I TRAFILATI ALL'ORO VERRIGNI ***DRAWN PASTA VERRIGNI***

Le pennotte alla Carlofortina (cipolla, tonno, basilico, pomodoro, ricotta salata)
Penne alla Carlofortina (onion, tuna, chili pepper, basilic, anchovies, tomatoes, salad
ricotta cheese)

13,00

Lo spaghetto aglio, olio, peperoncino e bottarga di tonno

Lo spaghetto with garlic, oil, chili pepper and bottarga (tuna eggs)

€ 18,00



I SECONDI PIATTI ***MAIN COURSES***

La guancia di vitellone brasata al vino rosso, su medaglione di polenta

Veal cheek prepared with red wine served on polenta disc
€ 14,00

La battuta di fassona: *gf; nl*
al naturale con condimenti a parte;
ai funghi porcini in composta e castagne;

Fassona Tartare: *gf; nl*
Simple with side seasoning;
With mushrooms and chestnuts;
€ 16,00

Tris di carni dal Piemonte: *gf; nl*
insalatina tiepida di lessso;
il Roast-beef profumato al rosmarino;
il Vitello tonnato;

Piedmont meat tris: *gf; nl*
Maxi salad with boiled meat;
Roast-beef with rosemary essence;
Vitello Tonnato (Veal with tuna sauce);
€ 18,00



**Roast-beef di filetto di manzo, guarnito con mostarda, rucola,
parmigiano e riduzione di aceto balsamico *gf***

Beef fillet Roast-beef with mustard, rocket salad, Parmigiano and balsamic

vinegar *gf*

€ 20,00

La Fiorentina *gf; nl*

Euro 50/Kg

**Il fritto misto di pesce: calamari velo, code di gambero sgucciate
e alici *nl***

Fried fish: squid, cleaned shrimp tails and anchovies *nl*

€ 18,00

**Il branzino intero sfilettato, cotto al forno, alla mediterranea
(olive, capperi, cipolla, patate, pomodorini, vino bianco) *gf***

Mediterranean common bass (olives, capers, onion, potatoes, cherry tomatoes,

white wine) *gf*

€ 25,00



CONTORNI SIDE DISHES

Patate Arrosto Roast Potatoes	<i>gf</i>	€ 4.00
Insalata mista Mixed Salad	<i>gf; nl</i>	€ 5.00
Giardiniera home made Homemade gardener	<i>gf; nl</i>	€ 6.00

PIATTI UNICI SINGLE COURSES

Insalatona mista di verdura, olive, mozzarella fior di latte, tonno e acciughe Maxi Salad with vegetables, olives, mozzarella, tuna and anchovies	<i>nl</i>	€ 12,00
Prosciutto e melone Melon with ham	<i>gf; nl</i>	€ 12,00
