


In questo locale facciamo una cucina “espressa”. Questo a volte può comportare dei tempi di attesa più lunghi, ma con un notevole guadagno della qualità.
Inoltre facciamo noi la pasta fresca, il pane, cercando ove possibile di usare prodotti del territorio a km zero ed in parte autoprodotti nel nostro orto relativamente alla stagione delle verdure stesse.
Usiamo pomodori di nostra produzione in estate e dell’azienda “PachinEat” di Pachino il resto dell’anno, riso carnaroli, riso rosso e venere dell’azienda Agricola “Motte” della Lomellina assolutamente Bio e prodotti in Italia

**Lo Chef ringrazia per la vostra cortese pazienza e vi augura buon appetito.**

We have a kitchen "expressed." (all our food is cooked to order) This can sometimes lead to longer waiting times, but with a significant gain in quality. We also do fresh pasta, bread,
and where possible we try to use local produce to zero km and partly self-produced in our garden in relation to season the vegetables themselves.
We use tomatoes from our own production in the summer and from the "PachinEat" company in Pachino for the rest of the year.Carnaroli rice and Venus of the "Lomellina" absolutely made in Italy
Chef thanks for your kind patience and hope you will enjoy your meal

Dans cette restaurant, nous avons une cuisine «exprimé». Cela peut parfois conduire à des délais d'attente plus long, mais avec un gain notable de la qualité. Nous faisons aussi des pâtes et pain fraîches, , et si possible nous essayons d'utiliser des produits locaux à zéro km et en partie auto-produit dans notre jardin en fonction de la saison les légumes eux-mêmes.
Nous utilisons des tomates de notre propre production en été et de la Société »PachinEat" à Pachino le reste de l'année
Riz Carnaroli et Vénus de la «Lomellina" absolument produit en Italie
Chef vous remercie de votre aimable patience et vous souhaite un bon appétit.

I numeri seguenti sono indicativi di piatti e prodotti dove sono naturalmente assenti, ma
Siete pregati di far sempre presente eventuali intolleranze e allergie.

The following numbers are indicative of dishes and products which are naturally absent, but please do always present any intolerances and allergies.

Les numéros suivants sont indicatifs de plats et de produits qui en sont naturellement absentes, mais S'il vous plaît de signaler d'éventuelles allergies et intolérances.

## Allergeni / Allergens / Allergènes
## Allergeni / Allergens / Allergènes

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **Glutine – Gluten** | 6 | **Frutta da guscio – Tree nuts** | 11 | **Senape – Mustard** |
| 2 | **Pesce – Fish** | 7 | **Uova – Eggs** | 12 | **Sesamo – Sesame** |
| 3 | **Molluschi – Molluscs** | 8 | **Solfiti – Sulphites** | 13 | **Soya –** |
| 4 | **Crostacei – Crustaceans** | 9 | **Sedano – Celery** | 14 | **Lupino – Lupine** |
| 5 | **Latte – Milk** | 10 | **Arachidi – Peanuts** | | |

# Aperitivi - Aperitifs - Apéritifs



| | | |
|---|---|---|
| **Prosecco** | Prosecco | **€ 5.00** |
| **Virgin Gin Tonic** | Gin analcolico – Acqua tonica | **€ 6.00** |
| **Grenadine Tonic** | Sciroppo di granatina – Acqua tonica | **€ 6.00** |
| **Spritz** | Aperol – Prosecco | **€ 6.00** |
| **Mimosa** | Spremuta d'arancia – Prosecco | **€ 6.00** |
| **Vodka/Gin - Tonic** | Vodka / Gin – Acqua Tonica – Limone | **€ 7.00** |
| **Margarita** | Tequila – Triple Sec – Lime | **€ 9.00** |
| **Negroni** | Campari – Gin – Martini Rosso | **€ 9.00** |
| **GodFather** | Scotch whisky – Amaretto | **€ 9.00** |
| **Manhattan** | Rye whisky – Vermut Rosso – Angostura | **€ 9.00** |
| **4 Repubbliche** | Whisky Sour in fondo al mare – Whisky Sour in deep sea (Bourbon +Lime+Zucchero+Albume) | **€ 9.00** |

# Bevande - Drinks - Boisson



**Vino della casa / House wine / Vin de la maison**

**Bianco** / **White** (Albus Colline pisane) **Rosso** / **Red** (Chianti Buscheto Colline pisane)

| | | |
|---|---|---|
| *(125 ml)* | **Bicchiere** / Glass / Verre **8** | **€ 5.00** |
| *(750 ml)* | **Bottiglia** / Bottle / Bouteille **8** | **€ 15.00** |







| | | |
|---|---|---|
| *(330ml)* | **Birra in bottiglia** "Nastro Azzurro" / Lager Beer bottle **1** | **€ 4.50** |
| *(660ml)* | **Birra in bottiglia** "Nastro Azzurro" / Lager Beer bottle **1** | **€ 7.00** |
| *(500ml)* | **Birra Pisana** "Birrificio artigianale di Buti" / Local craft brewery **1** | **€ 8.00** |
| *(330ml)* | **Malamut Bionda** "Birrificio artigianale di Buti" / Local craft brewery **1** | **€ 6.00** |
| *(750ml)* | **Malamut Bionda** "Birrificio artigianale di Buti" / Local craft brewery **1** | **€ 12.00** |
| *(330ml)* | **Malamut Rossa** "Birrificio artigianale di Buti" / Local craft brewery **1** | **€ 6.00** |
| *(750ml)* | **Malamut Rossa** "Birrificio artigianale di Buti" / Local craft brewery **1** | **€ 12.00** |

| | | |
|---|---|---|
| *(700 ml)* | **Acqua minerale** "Pejo" / Still and sparkling mineral water / Pétillante et Naturelle | **€ 3.00** |
| *(650 ml)* | **Acqua minerale** "Nepi" (Antiche Terme dei Gracchi, Viterbo) / Lightly carbonated / Légèrement pétillante | **€ 3.00** |
| *(330 ml)* | **Coca cola** / **Coca cola zero** / **Lemonsoda** / **Oransoda** Cans / Cannettes | **€ 3.50** |
| | **Caffè espresso** / **decaffeinato** / **orzo** / Espresso / Decaffeinated / Barley coffee | **€ 2.00** |
| | **Cappuccino** / **caffè corretto** / Cappuccino / fortified coffee / Cafè avec liqueur | **€ 3.50** |
| | **Amari digestivi** / Digestive "Amari" / Digestif "Amari" | **€ 3.50** |
| | **Arancello** / Orange liqueur of the house / Liqueur d'orange de la maison | **€ 3.50** |
| | **Ponce a vela** (caffè, rum, sassolino) / Sailing Ponce (coffee, rum, aniseed liqueur) / Ponce voile (cofé, rhum, anis liqueur) | **€ 4.50** |

## Vini / Distillati - Wines / Spirits - Vins / Distillats

Consultare l'apposita carta / Consult to the carte of herbal teas / Reportez-vous à la carte de tisanes

Consultare l'apposita carta / Consult to the appropriate list / Consultez le papier approprié



# Fish Tasting Menu / Menu Dégustation de Poisson

# Menù Degustazione Mare

## Menù 1

**Scottata di totani con salicornia**

Warm squid salad with salicornia

Salade tiède de calamars avec de la salicornes

**Rigatoni freschi, colatura di alici di Cetara**

Fresh pasta with anchovy sauce "Garum" bottarga, and lime

Rigatoni pasta avec sauce aux anchois "Garum" bottarga, et citron vert

**Totani alla griglia**

Grilled squid on rocket salad

Calamars grillés sur salade de roquette

**€ 27,00**

## Menù 2

**Involtini di Marlin affumicato con caprino**

Smoked Marlin rolls with goat cheese and chives

Roulade de Marlin fumé au fromage de chèvre

**Spaghettata di bordo**

Spaghettata on board (mixed seafood in tomato sauce)

Spaghettata à bord (sauce de mer mixte avec sauce tomate)

**Filetto di pesce fresco in crosta di patate**

Fresh fish fillet in potato crust

Filet de poisson frais en croûte de pommes de terre

**Dessert**

**€ 35,00**

Menù esclusivamente per l'intero tavolo

Menu exclusively for the entire table

Menu exclusivement pour toute la table

Bevande escluse

Drinks not included

Boissons non incluses

# Cruditée di Mare

## Raw fish / Cruditée de poisson

**Tartara di tonno agli agrumi con scaglie di mandorle** 2, 6, 8, 13 **€ 19.00**
Tuna tartare flavored with citrus fruits with flaked almonds
Tartare de thon aux agrumes avec amandes effilées

**Tartara di pescato del giorno con fumo aromatico fresco** 2 **€ 21,00**
Tartare catch of the day with fresh aromatic smoke
Tartare prises de la journée avec de la fumée fraîche aromatique

**Tartara di scampi e fragole** 2 **€ 25,00**
Tartare catch of the day with fresh aromatic smoke
Tartare prises de la journée avec de la fumée fraîche aromatique

**Carpaccio di gambero rosso di Mazara** 4, 8, 9 **€ 21,00**
Carpaccio of red shrimp from Mazara
Carpaccio de crevettes rouges de Mazara

**Ostriche mignon di "Goro"** (**6 Pezzi**, Per ostriche extra **€ 3,00** al pezzo) **2, 3** Secondo disponibilità **€ 18.00**
Small "from Goro" oysters (6 Pieces, for oysters extra € 3.00 for piece) Subject to availability
huîtres miniatures "de Goro" (6 Pièces, pour supplément € 3,00 par pièce) Sous réserve de disponibilité

**Ostriche fine de claire, Bretagna / Normandia** (**6 Pezzi**, Per ostriche extra **€ 4,00** al pezzo) **2, 3** **€ 24.00**
Oysters with Sichuan pepper and garum (6 Pieces, for oysters extra € 4.00 for piece)
Huîtres avec de garum et poivre de Sichuan (6 Pièces, pour supplément € 4,00 par pièce)

**Ostriche Umami giapponesi** (**6 Pezzi**, Per ostriche extra **€ 4,50** al pezzo) **2, 3** Secondo disponibilità **€ 27.00**
Japanese Umami Oysters (6 Pieces, for oysters extra € 4.50 for piece) Subject to availability
Huîtres japonaises Umami (6 Pièces, pour supplément € 4,50 par pièce) Sous réserve de disponibilité

**Cicale sgusciate crude al pezzo** **€ 3.50**
Raw sea mantis shrimp by the piece
Crevette mante de mer crues à la pièce

**Gambero nostrale crudo al pezzo** (Mazzancolla) **€ 3.50**
Raw gray prawns by the piece
Crevettes brunes crues à la pièce

**Gambero rosso mediterraneo crudo al pezzo** **€ 7,00**
Raw Mediterranean red shrimp by the piece
Crevettes rouges méditerranéennes crues à la pièce

**Scampo medio crudo al pezzo** (Pezzatura 8-12) **€ 5,00**

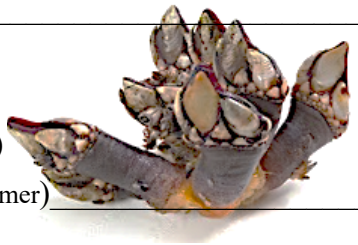
Raw medium-sized scampi per piece

Langoustines moyennes crues à la pièce

**Scampo grande crudo al pezzo** (Pezzatura 4-7) **€ 7.00**

Large-sized raw scampi per piece

Langoustines crues de grande taille à la pièce



**Percebes** (Scottati in acqua di mare) **€ 30.00**

Percebes / Barnacles (Crustaceans typical of the Galician cliffs blanched in sea water)

Percebes / Balanes (Crustacés typiques des falaises galiciennes blanchis dans l'eau de mer)

**Gran piatto di crudo** 2, 3, 4, 8, 9 **Solo su prenotazione** **€ 35,00**

Large freshly dish of raw fish **By reservation only**

Grand plat de cruditèe de poisson **Seulement sur réservation**

**Sashimi di pesce intero carpacciato sulla sua lisca** 2, 3, 4, 8, 9 **Solo su prenotazione** **€ 37,00**

Whole fish sashimi, carpaccio on its bone **By reservation only**

Sashimi de poisson entier, carpaccio sur son os **Seulement sur réservation**

**Trionfo di crudo per due** 2, 3, 4, 8, 9 **Solo su prenotazione** **€ 70,00**

Triumph of raw fish for two **By reservation only**

Triomphe de poisson cru pour deux **Seulement sur réservation**







**Tutti i prodotti di questa pagina sono:**

Tous les produits sur cette page sont:

All products on this page are:

"In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposte al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04". o in alternativa: " Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni ingredienti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. Comunitario 853/04, a trattamento di abbattimento rapido (-20) per motivi di maggiore sicurezza alimentare" Rimanendo a disposizione per ogni eventuale chiarimento in merito si coglie l'occasione per porgere cordiali saluti.

"In this exercise, the fishery products served raw and culinary preparations based on raw fish are subjected to preventive health care freezing treatment in accordance with Reg. 853/04". or alternatively: "The fish intended to be consumed raw or partially raw and some ingredients have been tested previously, according to Reg. 853/04 Community, to the rapid reduction treatment (-20) for increased food safety reasons" be made available for any clarification about you take this opportunity to extend warm greetings.

"Dans cet exercice, les produits de la pêche ont servi préparations premières et culinaires à base de poisson cru sont soumis à des soins de santé préventifs traitement de congélation en conformité avec Reg. 853/04". ou encore: "Le poisson destiné à être consommé cru ou partiellement crus et certains ingrédients ont été testés précédemment, selon Reg 853/04 communautaire, le traitement de réduction rapide (-20) pour des raisons de sécurité accrue de nourriture." être mis à disposition pour toute précision sur vous profiter de cette occasion pour saluer cordialement.

**Prodotti surgelati a bordo o surgelati da freschi a - 30 gradi con abbattitore di temperatura**

**Frozen products on board or frozen from fresh to - 30 degrees with blast chille**

**Produits surgelés à bord ou surgelés du frais à - 30 degrés avec cellule de refroidissement rapide**

**Coperto / Cover charge € 2.50**

# Antipasti di mare

**Impepata di Cozze** 3 **€ 9.00**
Steamed mussels seasoned with freshly ground black pepper and parsley
Moules à la vapeur poivrées

**Scottata di totani con salicornia** 2, 3 **€ 10.00**
Warm squid salad with glasswort (seaweed)
Salade de calmars chauds avec artichauts crus

**Julienne di seppia croccante su crema di porro e patate con scaglie di mandorle** 3, 6, 9 **€ 11.00**
Crispy cuttlefish julienne on leek and potato cream with almonds
Julienne de seiche croustillante sur crème de poireaux et pomme de terre aux amandes

**Seppioline incacciuccate** 1, 2, 3, 9 **€ 11.00**
Small stewed cuttlefish
Petites seiches mijotées

**Gamberoni in crosta kataifi su passatina di ceci** 1, 4, 8, 10 **€ 13.00**
Large prawns in kataifi crust on cream of chickpea
Grosses crevettes en croûte kataifi sur purée de pois chiches

**Rosette di salmone marinato whisky & soy con avocado e sesamo tostato** 2, 12, **€ 14.00**
Whiskey & soy marinated salmon with avocado and toasted sesame
Saumon mariné au whisky et à la sauce soja, avec avocat et sésame grillé

**Insalata di mare esotica calda** 2, 3, 4, 8, **€ 15.00**
Warm exotic seafood salad (Clams, mussels, shrimps, squid, octopus, mango and papaya)
Salade tiède de fruits de mer exotiques (palourdes, moules, crevettes, calamars, poulpe, mangue et papaye)

**Gli assaggi delle Repubbliche Marinare** (Per 1 persona) 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13 **€ 19.00**
Home selection of sea appetizers (For 1 person)
Hors-d'oeuvre de mer de la maison (Pour 1 personne)

**Coperto / Cover charge € 2.50**

# Antipasti di terra

**Bruschette al pomodoro fresco** 1 — **€ 8.00**
Bruschetta with fresh tomatoes
Bruschetta aux tomates fraîches

**Pappa al pomodoro con tomino grigliato** 1, 5 — **€ 9.00**
Grilled Tomino cheese on bread and tomato porridge soup
Fromage tomino grillé sur soupe de pain à la tomate

**Caprese** 5 — **€ 9.00**
Caprese salad
Salade caprese

**Tortino di parmigiana con fonduta di pecorino** 1, 5, 9, 10 — **€ 10.00**
Small eggplant pie with cheese fondue
Petit gateau aux aubergine avec fondue au fromage

**Prosciutto e crostini toscani di fegatini** 1, 9 — Piatto Tipico — **€ 11.00**
Tuscan ham and crostini (With chicken liver pate)
Jambon toscan et crostini (Avec pâté de foie de poulet)

**Tagliere misto** 1, 5, 7, 9 — Piatto Tipico — **€ 13.00**
Mixed cutting board of cured meats and cheeses
Planche à découper mixte de charcuteries et fromages

**Battuta di manzo, con tuorlo d'uovo, tartufo e senape** 6, 7, 11 — **€ 22.00**
Beef tartare with egg yolk, truffle and mustard
Tartare de bœuf au jaune d'œuf, truffe et moutarde

**Bocconcini di Wagyu Kobe A5 su piastra di sale calda (80g)** — **€ 30.00**
Bites Kobe Wagyu A5 on Salt Plate (80g)
Bouchées de bœuf Wagyu de Kobe A5 sur plaque de sel (80 g)

**Coperto / Cover charge € 2.50**

# Primi di mare

**Spaghettata di bordo** (La nostra versione degli spaghetti allo scoglio) **1, 2, 3, 4, 7, 8, 9** **Piatto Tipico** **€ 12.00**
Spaghettata on board (mixed seafood in tomato sauce)
Spaghettata à bord (sauce de mer mixte avec sauce tomate)

**Rigatoni freschi, colatura di alici di "Cetara" bottarga di muggine, e lime 1, 2, 7** **€ 12.00**
Fresh pasta with anchovy sauce "Garum" bottarga, and lime
Rigatoni pasta avec sauce aux anchois "Garum" bottarga, et citron vert

**Risotto all'arancia con gamberi e stracchino 4, 5, 8** **€ 13.00**
Risotto shrimp, orange and stracchino cheese
Risotto a l'orange, crevettes et fromage à pâte molle (Stracchino)

**Spaghetti alle vongole 1, 2, 3, 7** **€ 14.00**
Spaghetti with clams
Spaghettis aux palourdes

**Scrigni ripieni agli scampi al profumo di limone 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8** **€ 15.00**
Ravioli stuffed with scampi lemon-flavored
Raviolis farcis aux langoustines parfumée au citron

**Chitarra all'astice (Min x 2 persone)** (€ 20 a persona) **1, 4, 7, 8** **€ 42.00**
Spaghetti of the house with lobster (Min x 2 people) (€ 20 per person)
Spaghetti (pâtes fraiches) au homard, (Min x 2 personnes) (€ 20 pour personnes)

**Spaghetti alla polpa di riccio e lime 1, 2** **€ 21.00**
Spaghetti with sea urchins and lime
Spaghetti aux oursins et citron vert

**Il guanciale incontra la capasanta nel risotto al whisky di torba 2,3** Accompagnato da un bicchiere di whisky Talisker **€ 23.00**
The bacon meets the scallop in risotto with whisky peat, with a glass of Talisker
La rencontre entre le lard et les coquilles Saint-Jacques dans le risotto au whisky fumé avec un verre de Whisky Talisker

Piatto Per appassionati di Whisky - Dish For Whisky Lovers - Plat pour les amateurs de whisky

**Coperto / Cover charge € 2.50**

# Primi di terra

**Pasta fresca con i pomodorini misti del nostro orto** 1, 5, 7, 9 — **€ 9.00**
Fresh pasta with mixed cherry tomatoes from our garden
Pâtes fraîches aux tomates cerises de notre jardin

**Rigatoni al ragù** 1, 7, 9 — **€ 10.00**
Fresh pasta with ragù Bolognese
Pâtes fraîches à la sauce bolognaise

**Pappardelle al ragù di cinghiale** 1, 7, 9 **Piatto Tipico** — **€ 11.00**
Tagliatelle with wild boar sauce
Tagliatelles à la sauce de sanglier

**Pici all'aglio nero fermentato con burrata affumicata e acciughe salate** 1, 2, 5 — **€ 14.00**
Pici with black garlic, burrata cheese and salted anchovies
Pici à l'ail noir, fromage burrata et anchois salés

**La Cacio & Pepe in "forma" mantecata al tavolo** 1, 5, 7 — **€ 14.00**
Fresh pasta, cheese and pepper whipped in a wheel of cheese
Pâtes fraîches, fromage et poivre fouettés dans une meule de fromage

**Chitarra al tartufo nero cacio e tuorlo** 1, 5, 7 **Piatto Tipico** — **€ 17.00**
Fresh spaghetti with truffle, cheese and egg yolk
Spaghetti aux truffes avec fromage et oeuf

**Coperto / Cover charge € 2.50**

# Secondi di pesce

**“I cipressi che a Bólgheri alti e schietti van…..” così i cipressi di totani❣ alla griglia 1, 2** **€ 16.00**
Grilled squid on rocket salad
Calamars grillés sur salade de roquette

**Frittura di totani❣ e gamberi❣ con verdure in tempura 1, 2, 4, 8, 9, 10,** (In olio di arachide) **€ 17.00**
Mixed fried fish (squid and shrimp) with fried vegetables in tempura
Friture mixte de crevettes et calamari avec des légumes frits en tempura

**Salmone❣ in crosta di nocciole e pepe sarawak su parmantier di patate 2, 5, 10** **€ 18.00**
Salmon in crust of hazelnuts with Sarawak pepper on potato parmantier
Saumon en croûte de noisettes au poivre de Sarawak sur parmantier de pommes de terre

**Filetto d’Orata fresca in crosta di patate 2** **€ 19.00**
Fresh sea bream fillet in a potato crust
Filet frais de dorade en croûte de pommes de terre

**Tagliata di tonno con salsa all’arancia 2, 12** **€ 19.00**
Grilled fresh tuna with sesame and orange sauce
Tranché de thon frais au sésame et sauce à l'orange

**Grigliata di pesce e crostacei❣ misti con maionese nera 1, 2, 3, 4, 7, 8** **€ 28.00**
Grilled mixed fish and crustaceans with black mayonnaise
Poissons et crustacés grilles mélangés avec une mayonnaise noire

**Pesce fresco al prosecco con cipolla e olive (L’ETTO 100g)** (for100g) **2** **€ 6.00**
Fresh fish oven baked with prosecco wine, onions and olives (medium €27-32 for person)
Poisson frais a le prosecco avec des oignons et des olives (prix moyen pour personne € 27- 32)

**Spigola fresca al sale e agrumi (X 2 PERS.) (L’ETTO 100g)** (for100g) **2** **€ 6.00**
Fresh catch sea bass in salt crusty aromatized citrus fruit baked in the oven (medium for 2 person € 55- 65)
Loup de mer frais en croûte de sel d'agrumes (prix moyen pour 2 personne € 55- 65)

**Pesce fresco all'isolana (L’ETTO 100g)** (for100g) **2** **Piatto Tipico** **€ 6.50**
Fresh catch fish baked in oven with potatoes, cherry tomato and olives (medium € 27-32 for person)
Poisson frais à l'îlienne avec pommes de terre, olives et tomates cerises au four (prix moyen pour personne € 27- 32)

**❣: alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti da freschi**
**❣: some products can be frozen or brought to minus 30 degrees from fresh**

**Coperto / Cover charge € 2.50**

# Secondi di carne

**Hamburger** **€ 10.00**
Hamburger
Hamburger

**Peposo alla fornacina** (Piatto antico risalente al 1421) **5, 9** **Piatto Tipico** **€ 15.00**
Peposo (Beef stew in Chianti wine and pepper) (Ancient dish, dating back to 1421)
Peposo (Étuvée de boeuf au vin Chianti et poivre) (Ancienne plat, datant de 1421)

**Filetto di manzo al gorgonzola** **€ 23.00**
Beef fillet with gorgonzola (About 200 grams) (approx. 7 oz)
Filet de bœuf au gorgonzola (Environ 200 grammes)

**Filetto di manzo al rosmarino con 5 Sali** **€ 23.00**
Rosemary beef fillet, cut in slices accompanied to the five salts (About 200 grams) (approx. 7 oz)
Filet de boeuf au romarin coupée en tranche aux cinq sels (Environ 200 grammes)

**La vera tagliata alla pisana a vista 1 Kg per 2 Pers.** (Lombata con filetto, rucola e parmigiano tagliata al tavolo) **5** **€ 60.00**
Grilled T-bone steak carved and garnished with ruccola and sliced parmesan (min.1 Kg for 2 people) (approx. 35 oz) **Piatto Tipico**
Steak à la Florentine coupée en tranche et garnie avec de la rucola et écailles de parmesan (min.1 Kg pour 2 personne)



**Coperto / Cover charge € 2.50**

# Le verdure (Contorni)

**Patate fritte** 1, 10 **€ 5.00**
Fried potatoes
Pommes frites

**Erbe di campo miste del nostro orto, saltate aglio olio e peperoncino** **€ 5.00**
Mixed wild herbs from our garden, sautéed with garlic oil and chili pepper
Mélange d'herbes sauvages de notre Jardin, sautées à l'huile d'ail et au piment

**Insalata mista** 9 **€ 5.00**
Mixed salad
Salade mixte

**Verdure grigliate** **€ 5.00**
Grilled vegetables
Légumes grillés

**Pomodori** **€ 5.00**
Tomato salad
Salade de tomates

**Coperto / Cover charge € 2.50**