



# ANTIPASTI

## APPETIZERS MENU



Insalatina di puntarelle burrata melograno e alici scottadito <i>Sprout endive salade with pomegranate burrata cheese and bredded anchovies</i>	€ 17.00
I fiori di zucca farciti con gambero ricotta di pecora e crema al curry <i>Zucchini flowers stuffed with shrimps and ricotta cheese with curry dressing</i>	€ 16.00
Il carpaccio di ricciola con gocce di cachi castagne maggiorana e sale al peperoncino <i>Amberjack carpaccio with majoran and persimmon</i>	€ 18.00
La nostra versione del pesce tiepido (minimo per 2) <i>Our selection of warm fish (For two person)</i>	€ 26.00 pp
Insalatina di carciofi Sardi con bottarga di muggine e granchio <i>Artichekes salade with tuna fish'eggs and krab meat</i>	€ 18.00
Il crudo di pesce <i>A row selection of row fish</i>	€ 34.00
La terrina di fegato grasso d'anatra <i>Goose liver terrine</i>	€ 20.00



## PRIMI PIATTI MAIN COURSES



- |  |         |
|--|---------|
| Le trenette Mancini alla colatura di alici<br><i>Flat noodles with anchovies sauce</i>   | € 17.00 |
| I bucatini alla bottarga di tonno<br><i>Bucatini pasta with dried tunafish eggs</i>  | € 18.00 |
| La calamarata Napoletana all'aragosta<br><i>Short maccheroni with spiny lobster</i>  | € 26.00 |
| Gli spaghetti "Mancini" cacio pepe e scampi crudi<br><i>Biological spaghetti with goat cheese black pepper and row scampi</i>      | € 20.00 |
| I ravioli di astice e patate con la riduzione ai crostacei<br><i>Ravioli filled with lobster potatoes and lobster sauce</i>        | € 18.00 |
| La tagliatelle con fonduta di parmigiano reggiano<br>e tartufo nero<br><i>Noodle with parmesan cheese fondue and black truffle</i> | € 18.00 |
| Il risotto carnaroli con la zucca amaretti e toma Piemontese<br><i>Risotto with pumkin amaretti and toma cheese fondue</i>         | € 17.00 |



## SECONDI DI PESCE

### FISH MENU



Il branzino crema di zucca finocchio stufato olive  
e formaggio fresco

€ 24.00

*Sea bass with pumkin braised fennel olives and fresh cheese*

Il nostro fritto di pesce

€ 26.00

*Our selection of fried fish*

Pesce spatola nella nostra versione Siciliana

€ 20.00

*Paddlefish in our Sicilian style*

Il rombo chiodato con lenticchie e guanciaie

€ 25.00

*Turbot with lentils and porc cheek*

L'aragosta alla catalana

€ 14.00/hg

*Spiny lobster with tomatoes basil and onions*

*Il pesce crudo ed i crostacei sono abbattuti a norma di legge a -20° per almeno 24 ore.*



# SECONDI DI CARNE

## MEAT MENU

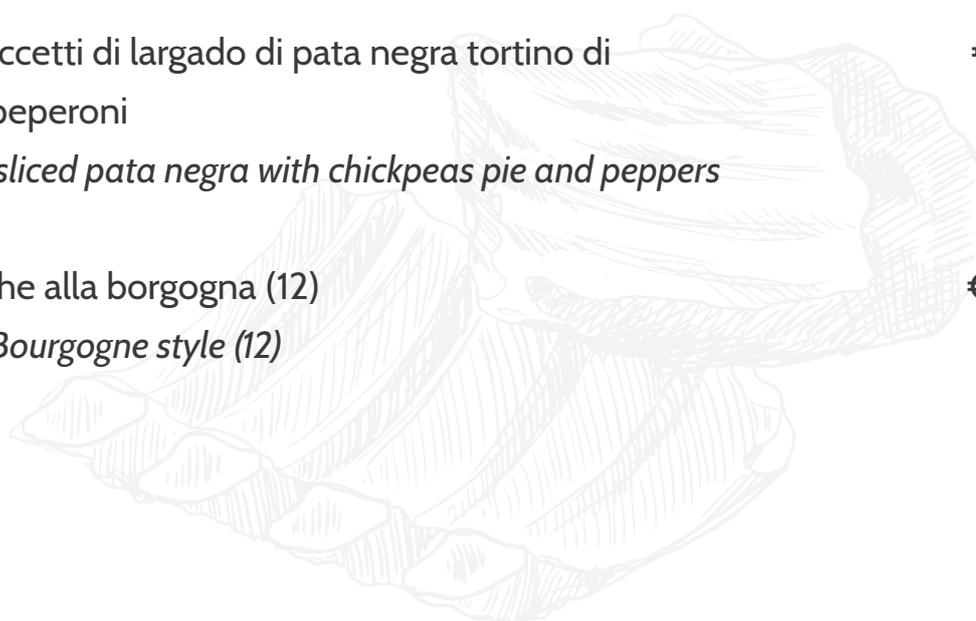


La tartare di manzo classica € 24.00  
*Beef steak tartare*

La costoletta di vitello alla Milanese € 24.00  
*Bredden veal chop Milanese style*

Gli straccetti di largado di pata negra tortino di  
ceci e peperoni € 24.00  
*Grilled sliced pata negra with chickpeas pie and peppers*

Lumache alla borgogna (12) € 20.00  
*Snails Bourgogne style (12)*





# DESSERT

## DESSERT MENU



Il nostro gelato artigianale

La crema alla catalana

La torta soffice di nocciole delle langhe con lo zabaione al moscato

Il crumble di mele profumato alla cannella e gelato alla crema

Lo sformatino tiepido alle mandorle cocco e salsa mou

Il bunet tradizionale agli amaretti e cacao

Il parfait ghiacciato al croccante zafferano e gocce di nocciole

Il semifreddo al miele d'acacia e semi di papavero

*Coperto/Cover charge - €3,00*