

FROM THE KITCHEN

Starters

<i>Buffalo mozzarella cheese D.O.P</i>
<i>Smoked buffalo mozzarella cheese</i>
<i>Puglia burrata cheese</i>
<i>Hand cut ham and melon</i>
<i>Hand cut ham and buffalo mozzarella cheese</i>
<i>Hand cut ham and buffalo burrata cheese</i>
<i>Hand cut ham and smoked buffalo mozzarella cheese</i>
<i>Hand cut ham</i>
<i>Smoked salmon</i>
<i>Selection of hand cut hams with "Pata Negra"</i>
<i>Selection of national cheeses served with honey</i>
<i>Iberian Ham "Pata Negra" hand cut</i>

Fried

<i>Fried little pizza</i>
<i>Fried little calzoni with ricotta cheese and salami</i>
<i>Fried fish fillet</i>
<i>Fried rise balls (1 pz)</i>
<i>Fried mashed potatoes (1 pz)</i>
<i>Fried artisan mozzarella cheese</i>
<i>Fried pumpkin flowers (2 for portion)</i>
<i>Artisan fried cream from Ascoli Piceno 6(pz)</i>
<i>Artisan fried stuffed olives from Ascili Piceno 8(pz)</i>
<i>Fried cheese selection</i>
<i>Mix fried</i>

LA CUISINE

Entrées

<i>Mozzarella de buffle D.O.P.</i>	9,50 €
<i>Fumé mozzarella de buffle</i>	9,50 €
<i>Puglia burrata fromage</i>	9,50 €
<i>Jambon coupé au couteau et melon</i>	9,50 €
<i>Jambon coupé au couteau et mozzarella de buffle</i>	9,50 €
<i>Jambon coupé au couteau et burrata</i>	9,50 €
<i>Jambon coupé au fumé mozzarella de buffle</i>	9,50 €
<i>Jambon coupé au couteau</i>	9,50 €
<i>Saumon fumé</i>	10,0 €
<i>Fantaisie de jambons coupés au couteau avec "PATA NEGRA"</i>	12,00 €
<i>Sélection de fromages national servoit avec miel</i>	12,00 €
<i>Jambon Iberique "PATA NEGRA" coupé au couteau</i>	16,00 €

Friture

<i>Petite pizza frite</i>	1,50 €
<i>Petit chausson frit fourré à la ricotta et au saucisson piquant</i>	1,50 €
<i>Filet de merlut frit</i>	5,50 €
<i>Bouchées de riz frites (1 pz)</i>	1,50 €
<i>Bouchées de pommes de terre frites (1 pz)</i>	1,50 €
<i>Petites artisan mozzarelles frites</i>	5,00 €
<i>Fleurs de courgettes frites (2 par portion)</i>	5,00 €
<i>Artisan bouchées de crème frites D'Ascoli Piceno 6(pz)</i>	5,00 €
<i>Artisan Olives farcies frites D'Ascili piceno 8(pz)</i>	7,00 €
<i>Friture de fromages</i>	8,00 €
<i>Friture composée</i>	10,50 €

FIRST COURSES

The Tradition ...

<i>Carbonara pici pasta</i>	10,00 €
<i>Amatriciana homemade pasta</i>	10,00 €
<i>Gricia and fresh asparagus gnocchetti potatoes pasta</i>	10,00 €
<i>Cacio e pepe prawns and chicory tonnarelli pasta (**)</i>	13,00 €
<i>Tagliolini pasta with garlic, oil, red hot peper, shrimp and toast (**)</i>	13,00 €

In the oven ...

<i>Sorrentina gnocchetti pasta</i>	9,50 €
<i>Bolognese and bufalo cheese rigatoni pasta</i>	9,50 €

The Chef recommends ...

<i>Neapolitan mussel soup with crostini</i>	10,00 €
<i>Ravioli stuffed with mixed vegetables with vegetables julienne saffron and quenelle of mascarpone and nuts</i>	10,00
<i>Prawns and zucchini calamarata pasta (**)</i>	13,00

La Tradition ...

<i>Pici à la carbonara</i>	10,00 €
<i>Trocicoli à l'amatriciana</i>	10,00 €
<i>Gnocchetti de pomme de terre à la gricia avec asperges fraîches</i>	10,00 €
<i>€ Tonnarelli cacio e pepe avec gambas et chicorée (**)</i>	13,00 €
<i>Tagliolini au ail, huile, piment, gambas et pan grillè (**)</i>	13,00 €

Au four ...

<i>Gnocchetti a la sorrentine</i>	9,50 €
<i>Rigatoni avec sauce bolognaise et mozzarella de buffle</i>	9,50 €

Le Chef recommande ...

<i>Soupe aux moules à la napolitaine avec ses petits croûtons</i>	10,00 €
<i>Ravioli fourrés aux légumes avec julienne de légumes safran à quenelle de mascarpone at noix</i>	10,00 €
<i>Calamarata aux gambas et courgettes (**)</i>	13,00 €

Second courses

<i>Chicken breast</i>	12,00 €
<i>Chicken breast with panure of pot herbs</i>	12,00 €
<i>Entrecôte of selected beef (250 g)</i>	16,00 €
<i>Sliced selected beef (250 g)</i>	16,00 €
<i>Selected beef fillet (200 g)</i>	22,00 €

****Served with salad and baked potato*

Fillet of selected beef with green pepper 22,00 €

***Served without sides*

Chateaubriand of selected beef fillet (400gr) 44,00 €
(2 portions)

Chateaubriand of selected beef fillet (600gr) 66,00 €
(3 portions)

Cooked only blood

****Served with grilled vegetables and baked potato*

Les plats principaux

<i>Poitrine de poulet</i>	12,00 €
<i>Poitrine de poulet avec panure de herbs</i>	12,00 €
<i>Entrecôte de boeuf sélectionné (250 gr)</i>	16,00 €
<i>Filet mignon de boeuf sélectionné (250 gr)</i>	16,00 €
<i>Filet de boeuf sélectionné (200 gr)</i>	22,00 €

****Servit avec salad et pomme de terre au four*

Filet de bœuf sélectionné au poivre vert 22,00 €

Châteaubriand de filet boeuf sélectionné (400 gr) 44,00 €
(2 portions)

Châteaubriand de filet boeuf sélectionné (600 gr) 66,00 €
(3 portions)

Cooked only blood

****Servit avec des légumes grillés et pomme de terre au four*

Sides

Spinach (raw or cooked in a spicy garlic sauce) 6,00 €

Chicory (raw or cooked in a spicy garlic sauce) 6,00 €

Little mixed salad 6,00 €

*French fries (**) 6,00 €*

Baked potatoes 6,00 €

Grilled vegetables 6,00 €

Green beans (raw or cooked in a spicy garlic sauce) 6,00 €

Puntarelle with anchovise sauce 7,00 €

Roasted wild mushrooms (depending on season) 18,00 €

Contours

Epinards (nature ou repassés à l'ail et piment) 6,00 €

Chicorée (nature ou repassées à l'ail et piment) 6,00 €

Petite salade composée 6,00 €

*Frites (**) 6,00 €*

Légumes grillés 6,00 €

Pomme de terre au four 6,00 €

Haricots verts (nature ou repassés à l'ail et piment) 6,00 €

Puntarelle avec anchois sauce 7,00 €

Cèpes rôtis au four à bois (selon la saison) 18,00 €

Salads

Siciliana	8,50 €
<i>Tomato, fennel, orange, anchovise and origan</i>	
Boscaiola	8,50 €
<i>Rucola, mushrooms, mozzarella and Parmesan cheese</i>	
Mediterranea	8,50 €
<i>Lettuce, tuna fish, olives, tomato and capers</i>	
Greca	8,50 €
<i>Lettuce, rucola and tomato salad with onions and feta cheese</i>	
Totò	8,50 €
<i>Mix salad, artichokes and Parmesan cheese</i>	
Vegetariana	8,50 €
<i>Mix salad, tomato, corn, cucumber, olives, fennel and artichokes</i>	
Tirolese	8,50 €
<i>Red salad, smoked ham slices, cheese and nuts</i>	
Pollo	8,50 €
<i>Lettuce and rucola with chicken and corn</i>	
Rosa	8,50 €
<i>Lettuce, rucola, salmon fish, prawns and corn</i>	
Carciofi	8,50 €
<i>fresh raw artichoke salad with parmesan cheese</i>	
<i>(according to the season)</i>	

Insalate

Siciliana	8,50 €
<i>Tomates, fenouil, oranges, anchois et origan</i>	
Boscaiola	8,50 €
<i>Roaquette, mozzarelle, champignon et parmesan</i>	
Mediterranea	8,50 €
<i>Laitue, thon, olives, tomates et capres</i>	
Greca	8,50 €
<i>Salade mixte, tomates, oignons de Tropéa et feta</i>	
Totò	8,50 €
<i>Salade mixte, artichauts et parmesan</i>	
Vegetariana	8,50 €
<i>Salade mixte, tomates, mais, cocombres, olives fenouil et artichauts</i>	
Tirolese	8,50 €
<i>Salade rouge, jambon fumé, fromages et moix</i>	
Pollo	8,50 €
<i>Laitue, roquette, poulet et mais</i>	
Rosa	8,50 €
<i>Laitue, roquette, saumon fumé, crevettes et mais</i>	
Carciofi	8,50 €
<i>Roquette, artichauts et parmesan</i>	

PIZZA for several people
up to 4 different flavours for your choice

18,00 € For 2 people
27,00 € For 3 people
36,00 € For 4 people
45,00 € For 5 people
(for all the flavours)

PIZZE GOURMET
10,00 € Amatriciana

Winner of the Rimini 03 Pizza national competition

*Mozzarella cheese few tomato,bacon
pecorino and parmesan cheeses red hot pepper*

11,00 € Datterina

*Mozzarella, bacon, purple potato, yellow datterino,
black pepper, pecorino cheese , stracciatella and parsley*

11,00 € Carbonara 2.0

*Mozzarella, bacon, parmesan and pecorino cheese ,
black pepper, poached egg*

11,00 € Burratina

*Tomato sauce, garlic oil, origon, rucola, cherry
tomatoes, pecorino cheese, ham and burrata*

11,00 € Cottissima

*Mozzarella, baked ham, pumpkin flower, basil
pesto and burrata*

11,00 € Sfiziosa

*Mozzarella, salmon, pumpkin flower, stracchi-
no and parslet*

PIZZA CONVIVIALE
Jusqu'à 4 goûts différents de votre choix

18,00 € Pour 2 personnes
27,00 € Pour 3 personnes
36,00 € Pour 4 personnes
45,00 € Pour 5 peronnes
Choix entre tous les goûts

PIZZE GOURMET
10,00 € Amatriciana

Inqueure du concours national de Rimini 2003

*Mozzarelle, peu de tomate, lard, parmesan de
chèvre et de vache, piment*

11,00 € Datterina

*Mozzarelle, lard, pommea de terre violettes, tomate
datterino, peper, fromage pecorino, stracciatella et persil*

11,00 € Carbonara 2.0

*Mozzarelle, lard, parmesan de chèvre et de vache,
peper, oeuf poché*

11,00 € Burratina

*Tomato, huile d'ail, origan, ruquette, tomate cerises,
fromage de chèvre, jambon et burrata*

11,00 € Cottissima

*Mozzarella, jambon, fleurs de courgettes, basil
pesto et burrata*

11,00 € Sfiziosa

*Mozzarella, saumon, fleurs de courghettes,
stracchino et persil*

Pizze

6,50 € **Marinara**

Tomato,garlic oil,origan

8,50 € **Margherita**

Tomato,mozzarella,cheese and basil

8,50 € **Margherita con rucola**

Tomato,mozzarella cheese and rucola

8,50 € **Napoli**

Tomato,mozzarella,cheese anchovies and origan

8,50 € **Funghi**

Tomato,mozzarella cheese and mushrooms

9,00 € **Fiori di zucca**

Mozzarella and pumpkin flowers

9,00 € **Boscaiola**

Mozzarella,mushrooms and sausage

9,00 € **Capricciosa**

*tomato,mozzarella,mushrooms,artichokes.
olives and ham*

9,00 € **Vegetariana**

Mozzarella and fresh vegetables

9,50 € **Margherita con prosciutto**

Tomato,mozzarella cheese and ham

Pizze

6,50 € **Marinara**

Sauce tomate, ail, origan

8,50 € **Margherita**

Sauce tomate, mozzarelle et basilic

8,50 € **Margherita con rucola**

Sauce tomates, mozzarelle et roquette

8,50 € **Napoli**

Sauce tomate, mozzarelle, anchois et origan

8,50 € **Funghi**

Sauce tomate, mozzarelle et champignons

9,00 € **Fiori di zucca**

Mozzarelle et fleurs de courgettes

9,00 € **Boscaiola**

Mozzarelle, saucisses et champignons

9,00 € **Capricciosa**

*Sauce tomates, mozzarelle, jambon,
artichauts, champignons*

9,00 € **Vegetariana**

Mozzarelle et mixte de légumes

9,50 € **Margherita con prosciutto**

Sauce tomate, mozzarelle, jambon

PIZZE

9,00 € **Verace**

Smoked mozzarella, cherry tomatoes, basil, Pecorino cheese and origano

9,00 € **Fumè**

Smoked mozzarella and smoked ham

9,00 € **Contadina**

Tomato, chicory and sausage

9,00 € **Diavoletto**

Smoked mozzarella and hot salami and red hot pepper

9,00 € **Gorgonzola**

Mozzarella and gorgonzola cheeses

9,00 € **D'Annunzio**

Smoked mozzarella, sweet onions and red hot pepper

9,00 € **Crema di formaggi e champignon**

Mozzarella, cheeses cream and mushrooms

11,00 € **Salmone**

Mozzarella, salmon and parsley

11,00 € **Funghi porcini** (**)

Mozzarella, wild mushrooms and parsley

9,00 € **Heavy**

Mozzarella, leeks, dried tomatoes, bacon, pecorino and parmigiano cheeses

9,00 € **Salame e patate**

Mozzarella, cheeses cream, hot salami, potato, parmesan and pecorino cheeses

PIZZE

9,00 € **Verace**

Mozzarella fumé, tomates cerises, basilic, Pecorino et origan

9,00 € **Fumè**

Mozzarella fumé et jambon fumé

9,00 € **Contadina**

Sauce tomate, mozzarella, chicorée et saucisses

Diavoletto

Mozzarella fumée et saucisson piquant et piment

9,00 € **Gorgonzola**

Mozzarella et gorgonzola

9,00 € **D'Annunzio**

Mozzarella fumée et oignons de Tropéa et piment

9,00 € **Crema di formaggi e champignon**

Crèmes aux quatre fromages et champignons

11,00 € **Salmone**

Mozzarella, saumon et persil

11,00 € **Funghi porcini** (**)

Mozzarella, ceps

9,00 € **Heavy**

Mozzarella, poireau, tomate séchées, lard et fromage

9,00 € **Salame e patate**

Mozzarella, saucisson piquant, pomme de terre, parmesan et fromage de chèvre

9,00 € **Primavera**

Mozzarella,cheeses cream,zucchini,pecorino and smoked ham

9,00 € **Zucchine e tonno**

Mozzarella, zucchini, tuna and cherry tomatoes

9,00 € **Radicchio**

Mozzarella,red salad and gorgonzola, parmesan, pecorino cheeses

9,00 € **Fuoco e fiamme**

Mozzarella, tomato, nduja, soft cheese and basil

9,00 € **Parmigiana**

Mozzarella, tomato, aubergine, parmesan and pecorino chesees red hot pepper

9,00 € **Patate e tonno**

Mozzarella, potatoes and tuna

9,00 € **Patate**

Mozzarella, chesees cream, potato, parmesan and pecorino cheeses

9,00 € **La Soffitta**

Mozzarella,cheeses cream,mushrooms,artichokes and smoked ham

11,00 € **Cacio e pepe**

Mozzarella, black peper, pecorino, parmigiano and tuffle sauce

9,00 € **Estiva (raw)**

Bufle mozzarella, cherry tomatoes,rucola and origan

9,00 € **Primavera**

Mozzarella, creme au fromage, fromage de chèvre, courgette et jambon fume

9,00 € **Zucchine e tonno**

Mozzarella, courgette, Thon et tomate cerises

9,00 € **Radicchio**

Mozzarella, salad rouge, gorgonzola, parmesan et fromage de chèvre

9,00 € **Fuoco e fiamme**

Mozzarella, sauce tomate, nduja, strachino et basilic

9,00 € **Parmigiana**

Mozzarella, aubergine, parmesan, fromage de chèvre sauce tomate et pimment

9,00 € **Patate e tonno**

Mozzarella, pomme de terre et Thon

9,00 € **Patate**

Mozzarella, pomme de terre, parmesa et fromage de chèvre

9,00 € **La Soffitta**

Mozzarella,champinion, artichaux, jambon fume et fromage

11,00 € **Cacio e pepe**

Mozzarella, peper, parmesan, fromage de chèvre et truffle sauce

9,00 € **Estiva(à cru)**

Mozzarella de buffle, roquette, tomates cerises et origan

Calzoni

9,00 € *With mushrooms or ham (also both of them)*

9,00 € *With cheeses cream and spinach*

9,50 € *With ricotta cheese and hot salami*

10,00 € *With sausage and chicory*

11,00 € *With wild mushrooms*

Crostini

9,00 *Anchovies rucola and cherry tomatoes*

11,00 *With salmon*

9,00 *With ham or mushrooms (also both of them)*

11,00 *With wild mushrooms*

Calzoni

9,00 € *Avec mozzarella, champignons ou jambon*

9,00 € *Avec crèmes de fromages et épinards*

9,50 € *Avec ricotta et saucisson piquant*

10,00 € *Avec chicorée et saucisses*

11,00 € *Aux ceps*

Crostini

9,00 *Aux anchois, roquette et tomates cerises*

11,00 *Au saumon*

9,00 *Au jambon et champignons*

11,00 *Aux ceps*

Dessert

House-made dessert

Ask to the waiters

Neapolitans desserts

With daily arrival from naples)

6,00 € **Babà**

Ruh Babà

6,00 € **Torta Caprese**

Chocolate and almonds cake

6,00 € **Pastiera**

Neapolitan eastern cheese cake

6,00 € **Delizia al limone**

Lemon cream little cake

6,00 € **Selezione Partenopea**

Selection of Neapolitans pastries

(minimum 2 portions)

9,00 € **Selezione di fruttini di Sorrento**

(Fresh fruits filled with the sorbet made from their own pulp)

Frutta-Fresh Fruits

Ask the waiters

Desserts

Desserts de la maison

Demandez au personnel

Desserts Napolitaine

(consignée tous les jours de Naples)

6,00 € **Babà**

Babà au rhum

6,00 € **Torta Caprese**

Gateau de Capri aux amandes et chocolat

6,00 € **Pastiera**

Gateau au fromage, grain et fruits confits

6,00 € **Delizia al limone**

Délice au citron

6,00 € **Selezione Partenopea**

(minimum 2 portions)

9,00 € **Selezione di fruttini di Sorrento**

(Petits fruit de saison fourés de sorbet extrait de leur chair)

Fruits

Demandez au personnel

Dessert wine by glass

5,00 € *Passito di Pantelleria (still and sweet)*

5,50 € *Moscato D'Asti (sparkling and seet)*

Vin doux au verre

5,00 € *Passito di Pantelleria Moscato D'Asti*

5,50 € *Moscato D'Asti*

THE BAR

Draught

Beck's

Blonde

0,20 l 2,50 €

0,40 l 5,00 €

Löwenbräu

Red

0,20 l 2,50 €

0,40 l 5,00 €

Leffe

Double malt

0,33 l 5,00 €

The bottles

Mineral Water Natural

Natia Fizzy/Ferrarelle

1 l 2,50 €

1/2 l 1,50 €

Beck's 0,66 l 6,00 €

Beck's 0,33 l 3,50 €

Cans

Coca cola/zero/ light

Sprite, Fanta 2,50 €

LE BAR

Pression

Beck's

Bière blonde

0,20 l 2,50 €

0,40 l 5,00 €

Löwenbräu

Rouge

0,20 l 2,50 €

0,40 l 5,00 €

Leffe

Bière doubles malt

0,33 l 5,00 €

En bouteille

Eau minérale

Naturelle/Gazeuse

1l 2,50 €

1/2 l 1,50 €

Beck's 0,66 l 6,00 €

Beck's 0,33 l 3,50 €

En cannette

Coca Cola, /zero/ light

Sprite o Fanta 2,50 €

Coffee

<i>Coffee</i>	2,00 €
<i>(also decaf and barley)</i>	
<i>Cappuccino</i>	3,00 €
<i>Tea</i>	3,00 €

Liqueurs and strong drinks

<i>Amari</i>	3,00 €
<i>Montenegro</i>	
<i>Lucano</i>	
<i>Averna</i>	
<i>Jagermeister</i>	
<i>Del Capo</i>	
<i>Grappa Bianca 903</i>	3,00 €
<i>Grappa Barrique 903</i>	4,00 €
<i>Limoncello</i>	3,00 €

Ice creams

Coppa Cocolona 7,00 €
*Vanillia and hezelnut ice cream
with whipped cream
toffe and hazelnut topping*

Coppa Rosa 7,00 €
*Vanillia and strawberry ice cream
with fresh strawberry
whipped cream and berry topping*

Ice cream flavours to choose: 6,00 €
*Vanillia, chocolate, strawberry
pistachio and hazelnut*

Pistachio parfait 6,00 €

Gelati

Coppa Cocolona 7,00 €
*Glaces vanille et noisette, chantilly
noisettes et coulis au charamel*

Coppa Rosa 7,00 €
*Glaces vanille et fraise, fraises
chantilly et coulis aux fruits des bois*

Glaces au choix 6,00 €
*Vanille, chocolat, fraise
noisette, citron et pistache*

Parfaits Au pistache 6,00 €

Wine by Glass

White's ...

Chardonnay	5,00	€
<i>Cantele - Puglia</i>		
Pecorino	5,00	€
<i>Zaccagnini - Abruzzo</i>		

Prosecco ..

Cuvée di Boj	5,00	€
<i>Valdobbiadene - Veneto</i>		

Rose' ...

Cerasuolo d'Abruzzo	5,00	€
<i>Zaccagnini - Abruzzo</i>		

Red's ...

Negroamaro	5,00	€
<i>Cantele - Puglia</i>		

Primitivo	5,00	€
<i>Cantele - Puglia</i>		

Montepulciano d'Abruzzo	5,00	€
<i>Zaccagnini - Puglia</i>		

Syrah	5,00	€
<i>Sallier De La Toure - Sicilia</i>		

Aglianico	6,50	€
<i>Mastroberardino - Campania</i>		

Morellino	6,00	€
<i>Val delle Rose- Toscana</i>		

Merlot	6,00	€
<i>Tiefenbrunner-Alto Adige</i>		

Chianti Classico	7,00	€
<i>Borglio Barone Ricasoli - Toscana</i>		

WINES

White's ...

VINS au verre

Blancs ...

Chardonnay	5,00	€
<i>Cantele Puglia</i>		
Pecorino	5,00	€
<i>Zaccagnini - Abruzzo</i>		

Prosecco ..

Cuvée di Boj	5,00	€
<i>Valdobbiadene - Veneto</i>		

Rose' ...

Cerasuolo d'Abruzzo	5,00	€
<i>Zaccagnini - Abruzzo</i>		

Rouges...

Negroamaro	5,00	€
<i>Cantele - Puglia</i>		

Primitivo	5,00	€
<i>Cantele - Puglia</i>		

Montepulciano d'Abruzzo	5,00	€
<i>Zaccagnini - Puglia</i>		

Syrah	5,00	€
<i>Sallier De La toure - Sicilia</i>		

Aglianico	6,50	€
<i>Mastroberardino - Campania</i>		

Morellino	6,00	€
<i>Val delle Rose - Toscana</i>		

Merlot	6,00	€
<i>Tiefenbrunner-Alto Adige</i>		

Chianti Classico	7,00	€
<i>Borglio Barone Ricasoli - Toscana</i>		

VINS

Chardonnay	16,00 €	Blancs ...	
Cantele - Puglia		Chardonnay	16,00 €
Pecorino	18,00 €	Cantele - Puglia	
Zaccagnini - Abruzzo		Pecorino	18,00 €
Frascati	22,00 €	Zaccagnini - Abruzzo	
Eremo Tuscolano - Lazio		Frascati	22,00 €
Pinot Grigio	24,00 €	Eremo Tuscolano - Lazio	
Marco Felluga - Friuli		Pinot Grigio	24,00 €
Falanghina	25,00 €	Marco Felluga - Friuli	
Mastroberardino - Campania		Falanghina	25,00 €
Gerwurztraminer	26,00 €	Mastroberardino - Campania	
Tiefenbrunner-Alto Adige		Gerwurztraminer	26,00 €
Prosecco ..		Tiefenbrunner-Alto Adige	
Cuvée di Boj	20,00 €	Prosecco ..	
Valdobbiadene - Veneto		Cuvée di Boj	20,00 €
Rose' ...		Valdobbiadene - Veneto	
Cerasuolo d'Abruzzo	16,00 €	Rose' ...	
Zaccagnini - Abruzzo		Cerasuolo d'Abruzzo	16,00 €
Red's ...		Zaccagnini - Abruzzo	
Negroamaro	16,00 €	Rouges ...	
Cantele - Puglia		Negroamaro	16,00 €
Primitivo	16,00 €	Cantele - Puglia	
Cantele - Puglia		Primitivo	16,00 €
Montepulciano d'Abruzzo	16,00 €	Cantele - Puglia	
Zaccagnini - Abruzzo		Montepulciano d'Abruzzo	16,00 €
Syrah	16,00 €	Zaccagnini - Abruzzo	
Sallier De La Toure - Sicilia		Syrah	16,00 €
Aglianico	26,00 €	Sallier De La Toure - Sicilia	
Mastroberardino - Campania		Aglianico	26,00 €
Morellino	24,00 €	Mastroberardino - Campania	
Val delle Rose - Toscana		Morellino	24,00 €
Merlot	24,00 €	Val delle Rose - Toscana	
Tiefenbrunner-Alto Adige		Merlot	24,00 €
Chianti Classico	28,00 €	Tiefenbrunner-Alto Adige	
Villa Cerna - Toscana		Chianti Classico	28,00 €
Brunello di Montalcino	40,00 €	Villa Cerna- Toscana	
Toscana		Brunello di Montalcino	40,00 €
		Toscana	

The Chef recommends

Starters:

<i>Shrimps salad with avocado, mint and lemon</i>	14,00
<i>Squid souté with garlic, oil and red hot pepper</i>	12,00
<i>Caponata with octopous</i>	11,00
<i>Mussels and clams souté</i>	12,00

First courses:

<i>Gnocchetti pasta with octopous, mussels and saffron</i>	12,00
<i>Tonnarelli with clams, squid, burrata cheese and asparagus cream</i>	13,00
<i>Gragnano paccheri pasta with duck sauce and crispy artichokes</i>	13,00
<i>Pici pasta with sea bas, wild mushrooms and crispy smoked ham</i>	13,00
<i>Calamarata pasta with sea food</i>	15,00
<i>Tagliolini pasta with scampi and plum tomatoes</i>	15,00

Second courses:

<i>Grilled salmon fish with potatoes and wild mushrooms</i>	14,00
<i>Grilled sword fish</i>	16,00
<i>Sea bas fillet in zucchini crust</i>	16,00
<i>Grilled squid</i>	16,00
<i>Turbot millefeuille with mushrooms, pistachio cream and parsley</i>	16,00
<i>Grilled scampi</i>	22,00
<i>Mix grilled (squid, shrimp and scampi)</i>	22,00
<i>Fried squid and shrimp fish</i>	
<i>Sea bas fish and potatoes cooked in the oven</i>	6x100g

Month's Pizza:

<i>Puttanesca pizza</i>	11,00
-------------------------	-------

Le Chef recommande:

Entrées:

<i>Salade composée crevettes, avocat, menthe et citron</i>	14,00
<i>Sauté de calamars avec ail, huile et piment</i>	12,00
<i>Caponata avec poulpe</i>	11,00
<i>Sauté moules et palourdes</i>	12,00

Premiers plats:

<i>Gnocchetti avec poulpe, moules et safran</i>	12,00
<i>Tonnarelli avec palourdes, calamars, burrata fromages et asperges creme</i>	13,00
<i>Paccheri di Gragnano avec sauce de canard et artichaut crustillant</i>	13,00
<i>Pici avec filet de poissons, cèpes et bacon crustillant</i>	13,00
<i>Calamarata aux fruits de mer</i>	15,00
<i>Tagliolini avec scampi et tomato</i>	15,00

Plats principaux:

<i>Saumon grillés avec pommes de terre et cèpes</i>	14,00
<i>Espadon grillés</i>	16,00
<i>Filet de poisson en crouste de coutgettes</i>	16,00
<i>Calamars grillés</i>	16,00
<i>Millefeuille de turbot avec cèpes, creme de persil et pistache</i>	16,00
<i>Grillade de scampi</i>	22,00
<i>Grillade de poissons</i>	22,00
<i>Loup de mer avec pomme de terre</i>	
<i>Friture de calamars et gambas</i>	6x100g

Pizza du mois

<i>Puttanesca pizza</i>	11,00
-------------------------	-------

() Frozen on board product according to regulation
CE 853/04 and UE 1276/11*

() Produit surgelé à bord selon la réglementation
CE 853/04 et UE 1276/11*

*(**) Frozen product*

*(**) Produit surgelé*