

ME CONTEMPORANEO NÙ

ANTIPASTI (APPETIZERS)

PRIMO PIATTO (FIRST DISH)

SECONDO PIATTO (SECOND COURSE)

DOLCE (DESSERT)

BACCALÀ (SALTED COD)

IN PASTELLA CON CALICE DI
PROSECCO DI BENVENUTO.
(IN BATTER WITH A WELCOME GLASS
OF PROSECCO WINE).

CARPACCIO DI VITELLO (VEAL CARPACCIO)

CON TARTARE DI GIUNCATA,
ALBICOCHE E CAVOLO ROSSO.
(WITH GIUNCATA CHEESE TARTARE,
APRICOTS AND RED CABBAGE).

GNOCCHI VIOLA (PURPLE GNOCCHI)

CON CREMA DI RICCI E TARTARE DI
GAMBERI ROSSI.
(WITH URCHIN PULP AND
RED PRAWN TARTARE).

FILETTO DI VITELLO (VEAL FILLET)

ALLA CARBONARA E
GUANCIALE CROCCANTE.
(WITH CARBONARA AND
CRISPY BACON).

A SCELTA (CHOOSE YOUR DESSERT)

TRA LA SELEZIONE DEI NOSTRI DOLCI.
(AMONG THE SELECTION OF
OUR DESSERTS).

COPERTO E ACQUA INCLUSI
(TAX AND WATER INCLUDED)

€ 75

ME FUORI NÙ

ALLERGENI (ALLERGENS)



GLUTINE
(GLUTEN)



LATTOSIO
(LACTOSE)



CROSTACEI
(CRUSTACEANS)



MOLLUSCHI
(CLAMS)



UOVA
(EGG)



FRUTTA A GUSCIO
(NUTS)



SOIA
(SOY)



SENAPE
(MUSTARD)



SEMI DI SESAMO
(SESAME SEED)



LUPINI
(LUPINS)



ALLERGENI VARIABILI
CHIEDERE AL PERSONALE
(VARIABLE ALLERGENS -
ASK THE STAFF)