ANTIPASTI DI PESCE (HORS D'OEVRE FISH)

Acciughe Sfilettate *1,4,6,7* (servite con burro e pane tostato) € 16,00
(Anchovies Fillet with Butter and Toast)

Insalata di Code di Gamberi alla Catalana* *14,9,2,4* (Catalan Shrimp Tails Salad) € 17,00

Polpo all'Eoliana*1,4,8,9,12,13* (Octopus-stile Aeoliana) € 19,00

Carpaccio di Pesce Crudo Salsa di Mango(Tonno,Salmone, Spigola) 4, € 22,00
(Raw Fish Carpaccio with Mango Sauce Tuna, Salmon, Sea Bass)

ANTIPASTI (HORS D'OEVRE)

Mozzarella di Bufala Campana con Pomodorino Pachino e Basilico *7,12* € 13,00

Involtino di Melanzane con Burrata Gratinata su Pappa di Pomodoro e Pesto leggero alla menta
(Roulade Of Eggplant with Cheese and Tomato Sauce)*1,5, 7,8,3,11,6* € 13,00

Burrata Fresca con Pomodorino Pachino e Basilico *7,12* € 13,00

Torta con Patate e Verza *1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,13* € 13,00
(Cake with Potatoes and Savoy)

Tartar di Avocado e Pomodorini con una delicata vinaigrette al limone e olio extravergine di oliva € 15,00
Avocado and Tomato Tartare With a delicate lemon and extra virgin olive oil vinaigrette

Insalata di Carciofi crudi con scaglie di Parmigiano *7,3* € 15,00
(Raw Artichoke Salad with Parmesan Shavings)

Insalata di Puntarelle Mozzarella di Bufala E Battuto di Pomodoro Secchi e Colata di Acciughe*1,4,7,12,3*€ 15,00
(Salad of Puntarelle Bufala Mozzarella And Sundried Tomato And Anchovy Colata)
Mini Tartar di Fassona con mezza Burratina *1,4,10,7,12* € 15,00

Antipasto Del Goloso (affettati misti mozzarella di bufala polpettine e verdure fritte) *1,2,3,4,5,7,8,14*€ 17,00
(mixed cold cuts buffalo mozzarella meatball and fried vegetables)

Prosciutto Toscano al pepe al coltello *12* € 15.00
(typicaln Tuscan yedgewise ham)

Tagliere al Coltello*12* (Jamon Iberico PataNegra, Prosciutto Toscano al pepe e Mortadella la Favola) € 19,00

Jamon Iberico Pata Negra al coltello 12 (Spanish edgewise ham "pata negra") € 25,00

PRIMI PIATTI PASTA FRESCA (first courses fresh pasta)

Gnocchi di Patate al Ragù di Fassone *1,3,7,9,10,11,12* (Potato Gnocchi with Fassone Ragout) € 15,00

Tagliatelle con Funghi Porcini *1,3,7,9* (Tagliatelle with Porcini Mushrooms) € 17,00

PRIMI PIATTI (first courses)

Paccheri con Pachino e Burrata *1,3,7,9* (Paccheri with tomatoes and Burrata) € 15,00

Spaghetti alla Carbonara *1,2,3,7,9* (Spaghetti with egg and bacon) € 15,00

Pennette con Jamon Iberico, Pachino e Ricotta Stagionata *1,7,9,12* € 16,00
(Pennette with Jamon Iberico Pachino and Seasoned Ricotta)

Spaghettone ai Frutti di Mare *1,2,4,9,12,13,14* (Spaghettone with Seafood) € 19,00

...I NOSTRI RISOTTI

Risotto alla Milanese *1,7,9,12,3* (Risotto with saffron) € 16,00

Risotto Del Goloso (Risotto con bresaola, fiori di zucca, stracchino e olio tartufato) *1,7,9* € 16,00
(Risotto with dried salted meat, courgette flowers, very soft and fresh cheese, and truffled oil)

Risotto con Funghi Porcini *1,3,7,9,12* (Risotto with Porcini Mushrooms) € 17,00

ZUPPA SOUP

Vellutata di Zucca con Crostini e olio al Rosmarino *1,9* € 14,00
(Creamy Pumpkin Soup with Croutons and Rosemary-Infused Oil)

Zuppa di Cipolla Gratinate con Fonduta al Montasio *1,3,7,9* € 15,00
(Gratinated Onion Soup with Montasio Fondue)

Piatti Vegetariani

...SECONDI PIATTI (second course)

Suprema di Pollo alla Milanese con Patate al Forno *1,3,5,7,8,11* € 18,00
(Chicken Milanese with Baked Potatoes)

Rognoncino di Vitello Trifolato con Funghi Porcini *1,7,9,12* € 18,00
(Veal Kidney Sautéed with Porcini Mushrooms)

Galletto Nostrano alle erbe fini e cotto alla brace con Patate Chips *1,2,3,4,8,11,12,* € 19,00
(barbecued & spicy with herbs cockerel with potatoes croquettes)

Tartare Fassona con Crostini e Condita secondo Tradizione *1,3,4,10,12* € 22,00
(Fassona Tartare Topped with Croutons an according to the Tradition)

Cotoletta di Vitello classica alla Milanese con Rucola e Pomodorini *1,3,5,7,8,11* € 28,00
(Classic Milanese veal cutlet with rocket and cherry tomatoes)

Ossobuco di Vitello con risotto alla Milanese *1,5,7,8,9* € 29,00
(Marrowbone with Milanese Saffron rice)

LE NOSTRE TAGLIATE

Tagliata di Manzo della casa (aromatizzata al timo o rosmarino) *1,7* € 22,00
(Charcoal grilled slices beef dressed with thyme or rosemaryor)

Tagliata Di Manzo Con Pere e Aceto Balsamico *1,12* € 23,00
(Grilled slices beef with pears and balsamic vinegar)
Tagliata Di Manzo Con Glassa alle Prugne e Scaglie di Castelmagno *1, 7* € 24,00
(Sliced Beef with Plum Glaze and Castelmagno Flakes)
Tagliata di manzo Scamorza e Trevisana*1,7* € 24,00
(Grilled slices beef with chicory and smoked cheese)
Tagliata Di Manzo Con Carciofi O Funghi Porcini (Stagionale)*1,9* € 25,00
Sliced Beef with Artichokes or Porcini Mushrooms (Seasonal)

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA (grilled main courses)

Cube Roll alla brace Nappato al burro Erborinato sul letto di Spinaci *1,7,9,12* € 26,00

Costata di Scottona alla brace con Patate al Forno*,1,2,3,4,8,10,11,12,14* € 27,00
(Charcoal grilled sirloin steak Baked potatoes)

Fiorentina di Scottona con contorno di Patate al Forno e Verdure alla Griglia*1,2,3,4,8,10,11,12,14* 1Kg € 75,00
(Traditional grilled sirloin steak served with potatoes Grilled Vegetables) (min. per 2 persona min. 2 people)

SECONDI PIATTI DI PESCE (second course fish)

Cuore Di Salmone In Crosta Di Sesamo e Salsa Teriyaki*1,2,4,6,11* € 23,00
(Sesame crusted salmon heart and teriyaki sauce)

Branzino Sfilettato alla Griglia con Spinaci *1,2,4* € 24,00
(Sliced sea bass with spinach)

Tagliata di Tonno Pinna Gialla con Caponatina di Verdure *1,2,4,8,9,12,13* € 25,00
(Yellow fin Tuna Steak with Vegetable Caponatina)
Piatti Vegetariani (Vegetarian dishes)
Secondo disponibilità di mercato alcuni prodotti possono essere surgelati, si prega di chiedere precisazioni.
According to the availability of the market some products in the restaurant may frozen, kindly ask detailed specification.

CONTORNI

Patate al forno, chips (baked or friedpotatoes)*1,2,3,4,8,11,12,14* € 7,00

Cannellini Al Coccio (beans to crock)*1,9,7* € 7,00

Verdure in insalata, grigliate o lesse 1 € 8,00
(Mixed Salad. grilled or boiled vegetable)

Spinaci mantecati al burro aromatizzato *7,1* € 8,00
(Flavored buttered spinaches)

Dessert

Le Torte dello Chef*1,3,5,6,7,8,11*	€ 8,00/10,00
I Sorbetti (Limone,Mela Verde) *1,3,5,6,7,8,11*	€ 8,00
IL Gelato (Crema, Cioccolato) *1,3,5,6,7,8,11*	€ 8,00
Ananas fresco via Aerea	€ 8,00
Misto Bosco	€10,00
Mango via Aerea	€10,00

Per finire

Liquori nazionali (ItalianSpirits)	€ 6,00 a € 9,00
Liquori esteri (Foreignspirits)	€ 7,00 a €12,00
Whisky	€ 7,00 a €18,00
Grappe	€ 7,00 a €15,00
Rhum Zacapa 23anni	€12,00
Caffè (Espresso)	€ 2,00
Caffè D'Orzo, The, Tisane	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50

Coperto € 3,50
Pane 1,3,6,7,8,10
Bread and cover charge
I nostri prezzi sono compresi di Iva e Servizio.
our prices are inclusive of vat and service.