

Starters

<i>Il Polpo</i>	
Octopus salad with potatoes (A D)	€ 15,00
<i>La Tartare</i>	
Beef Tartare capers and Dijone Mustard (A C G)	€ 13,00
<i>Il Carpaccio</i>	
Carpaccio of beef with Local Truffle	€ 14,00
<i>Il Vegetariano</i>	
Appetizer whit seasonal vegetables and cheese	€ 10,00

Cruditè

<i>Plateau del Vescovo</i>	
Raw fish plate/seafood (on availability) (B C D)	€ 35,00
(red shrimps,prawns ,tartare, Carpaccio of the day, oysters)	
<i>I Carpacci e Le Tartare</i>	
Carpaccio and Tartare Tasting of the day	€ 25,00
<i>La Tartare Di Mare</i>	
Fish tartare of the day (D)	€ 15,00
<i>I Nostri Crudi Al Pezzo</i>	
Oyster n° 2 each. (R)	€ 4,00
Scampi al each. (B)	€ 4,00
Shrimps al each. (B)	€ 3,50

First Courses

<i>Il Raviolo</i>	
Ravioli stuffed whit Campania Burrata cheese and Red Marzara Vallo	
Prawns (A B C D G)	€ 18,00
<i>Il Fusillo</i>	
Fusilli Mancini with crunchy bacon and Truffle in egg cream (A C G)	€ 16,00
<i>Lo Spaghetto</i>	
Spaghetti Cacio cheese,Sorrento lemons and Red Prawn Tartare (A B G)	€ 16,00
<i>Il Pacchero</i>	
Paccheri Mancini alla Norma with Datterino Tomato,Aubergine and	
Smoked Ricotta Cheese	€ 14,00
<i>Il risotto (min. 2 people)</i>	
Risotto of the day (A B D G)	€ 18,00
Risotto with Amarone from Valpolicella (G)	€ 18,00

La nostra cucina è attenta alla stagionalità e nella prima scelta degli alimenti

Allergeni informazione – Allergen Information. Lettere di corrispondenza – Letter Code. Allergeni – Allergen Description.

A Glutine, grano, cereali – Gluten, containing grains **B** Crostacei – Crustaceans

C Uova – Eggs **D** Pesce – Fish **E** Arachidi Peanuts

I clienti con intolleranze alimentari possono chiedere al personale di servizio – Coperto € 2,50

Second Courses

<i>Il Manzo</i>	
Sliced Scottona beef from Lessinia with potatoes (G)	€ 18,00
<i>L'Ossobuco</i>	
Veal Ossobuco with Yellow Polenta	€ 17,00
<i>La Fiorentina</i>	
Beef T-Bone Steak 1,2/1,3 Kg	€ 65,00
<i>Il Pesce</i>	
Fish steak of the day with side dish(A B C D G)	€ 20,00
<i>Il Pescato</i>	
Our catch of the day will be illustrated at the moment(D G)	€ 5,00/hg

I Contorni

Cooked Side Dish	€ 6,00
Raw Side Dish	€ 6,00

Desserts

<i>Il Tiramisù</i>	
Mascarpone cheese and Savoiardi cookies (A C G H)	€ 7,00
<i>Il Cioccolato</i>	
Tries of milk, white and pistachio chocolate (A C G H)	€ 7,00
<i>Il Semifreddo</i>	
Disaronno Amaretto parfait with chocolate flakes (A C D G)	€ 7,00
<i>Il Sorbetto</i>	
Sorrento Lemon Sorbet	€ 4,00

Chef's Tasting Acoording To Season

Land Proposal...	€ 50,00
Seafood Proposal...	€ 60,00

Both proposals will be served with two matching glasses
The Tasting Menù is served to the whole table

La nostra cucina è attenta alla stagionalità e nella prima scelta degli alimenti

F Soia – Soy **G** Latte, lattosio – Milk or lactose **H** Frutta a guscio – Edible nuts

L Sedano – Celery **M** Mostarda – Mustard **N** Sesamo – Sesame

O Anidride solforosa, solfiti – Sulphites **P** Lupini – Lupines **R** Molluschi – Clams

L'ittico viene trattato secondo regolamento (CE) 853/04 ALL. III, SEZ. VIII CAP. III lettera D, punto III