

## Gli antipasti...

Mignon tartare di bue con crostini Beef tartare with croûtons	€ 13.00
Cocktail di gamberetti in salsa aurora Shrimp cocktail with Aurora sauce	€ 13.00
Tartare di salmone con olio e limone profumata al caffè Salmon tartare with oil and lemon, coffee flavoured	€ 13.50
Mozzarella di bufala con pomodori al forno Buffalo milk mozzarella with baked tomatoes	€ 12.50
Prosciutto crudo di Parma con verdure in agrodolce dello chef Parma raw ham with sweet-and-sour vegetables	€ 13.00

## Le insalate...

Insalata di papaia con scampetti e cuore di palma all'olio e limone Salad of papaya, baby prawns and palmito	€ 13.00
Insalata di carciofi, veli di parmigiano e spaghettini di prosciutto crudo Salad of artichokes, Parmesan cheese and tiny raw ham sticks	€ 13.00
Caesar's salad Caesar's salad	€ 11.00
Verdure alla griglia Mixed grilled vegetables	€ 11.00
Insalata mista Mixed salad	€ 9.00

## I primi piatti...

Minestrone di verdure di stagione Vegetable soup	€ 12.00
Crema di zucca e timo Pumpkin soup, thyme flavoured	€ 10.00
Fusilli piccanti con acciughe, capperi e olive nere Hot fusilli pasta with anchovies, capers and black olives	€ 12.00
Ravioli di brasato fatti in casa al sugo di funghi Home-made pasta filled with braised meat in mushroom sauce	€ 14.00
Spaghetti alle vongole veraci con pomodoro a filetti e zucchine Spaghetti with clams, tomato and courgettes	€ 13.50
Mezze maniche alla "Bettolino" ( pomodoro, panna, aromatizzati al cognac ) Pasta with tomato, cream and bit of cognac	€ 13.00
Risotto dello Zar ( salmone, caviale, sfumato alla vodka ) Risotto of the Zar ( salmon, caviar, vodka flavoured )	€ 13.50

## I pesci...

Trancio di salmone all'arancia Sautéed slice of salmon, orange flavoured	€ 21.00
Tagliata di pesce spada e germogli di soya Sliced sword fish with soya sprouts	€ 24.00
Sogliola intera alla mugnaia Sole meunière (floured and fried in butter)	€ 23.00
Branzinetto grigliato aperto all'estragone Grilled baby seabass, tarragon flavoured	€ 21.00

## Le carni...

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto alla milanese Stewed knuckle of veal with risotto Milanese style	€ 27.00
Tagliata di bue alla griglia con rucola e riduzione di balsamico Grilled sliced sirloin beef steak, with rocket and balsamic vinegar	€ 23.00
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno Veal escalope, Milanese style, with roasted potatoes	€ 24.00
Filetto di manzo alla Voronoff (senape, panna, sfumato al cognac) Beef fillet with mustard, cream and bit of cognac	€ 24.00

## I dessert...

Crespelle alle pere con salsa al cioccolato calda Crêpes with pear and hot chocolate sauce	€ 8.00
Panna cotta al caffè e gelato alla vaniglia Coffee cooked cream and vanilla ice cream	€ 8.00
Crème caramel Crème caramel	€ 8.00
Macedonia e frutti di bosco Fruit salad and wild berries	€ 7.50
Crostata dello chef con frutti di stagione Chef's cuisine tart with fruit in season	€ 7.00

Coperto Cover charge	€ 3.50
-------------------------	--------