

## ANTIPASTI DI MARE SEA STARTERS

Ostriche Fine de Claire N. 2

Cad. € 3.00 Each

Oysters Fine de Claire N.2

IL CARPACCIO DI PESCE (secondo disponibilità di mercato) CON GAMBERO ROSSO DEL  
"MAR IONIO" E TARTARINA DI PESCE

Med. € 15,00

Fish Carpaccio with red shrimp from Ionian Sea and fish tartare

Grande € 22,00

LA TARTARE DI GAMBERI ROSSI "dello Ionio" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE  
CON FINOCCHIETTO, POMODORINI DI PACHINO E COULIS DI ACCIUGHE

Med. € 16,00

Grande € 22,00

Red shrimp from Ionian Sea tartare with fennel, cherry tomatoes,  
oil and lemon emulsion and anchovies cream

TARTARE DI TONNO FRESCO "PINNA GIALLA" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE,

VELA DI PANE E GERMOGLI DI ALFALFA

Med € 15,00

Fresh tuna tartar with oil and lemon emulsion, bread sail and alfalfa sprouts

Grande € 20,00

TARTARE DI SCAMPI, GAMBERI ROSSI E FRUTTO DELLA PASSIONE

€ 23,00

Prawns, Shrimps and Passion Fruit tartare

TARTARE DI SALMONE CON RISO VENERE E CREMA DI AVOCADO

€ 19,00

Salmon tartare with Venus Rice and Avocado cream

IL SALMONE ROSSO SELAVAGGIO D'ALASKA AFFUMICATO, SERVITO CON CAPPERI DI PANTELLERIA, RICCIOLI DI BURRO E  
PANE TOSTATO

€ 19,00

Smoked Wild Red-Salmon from Alaska served with capers, curls of butter and toasted bread

LE CODE DI GAMBERONI ALLA CATALANA CON POMODORI SARDI E LA VERA  
CIPOLLA DI TROPEA, ALL'EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO

€ 18,00

Catalan shrimp tails salad with Sardinian tomatoes, red onions and emulsion of balsamic vinegar

POLPO CON LE PATATE ALLA LIGURE

€17,00 Octopus

with potatoes, olives and basil in the Ligurian way

GAMBERI SGUSCIATI ALLA MARCHIGIANA CON LA PANURA DI  
MAMMA ROSA COTTI SU CARTA FORNO

€ 17,00

Shrimp tails with Mamma Rosa's breadcrumbs baked in the oven on parchment paper

IL GUAZZETTO DI MOSCARDINI DI MAMMA ROSA CON LE VELE DI PANE TOSTATO  
AL TIMO E IL BAGNETTO AL PREZZEMOLO

€ 15,00

Sicilian style baby squid soup with croutons and thyme flavored oil

LE ACCIUGHE SFILETTATE DEL CANTABRICO, AL VERDE "ALLA PIEMONTESE" CON BURRO  
"MAITRE D'HOTEL", PANE TOSTATO E MOUSSE DI POMODORI SECCHI € 15,00

*Anchovy fillets with Maitre D'Hotel butter, toasted bread and sun dried tomatoes mousse*

LE NOCI DI CAPELANTE COTTE NEL LORO GUSCIO E POI GRATINATE CON  
PANURE AL VERDE Cad. € 4,50 Each

*Scallops au gratin with Mamma Rosa's green breadcrumbs*

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

## ANTIPASTI DI TERRA LAND STARTERS

PATE' DI FEGATO D'OCA CON CROSTINI, BURRO E MARMELLATA DI CIPOLLE BIANCHE  
Goose Liver Patè with Croutons, Butter and White Onions Jam € 23,00

JAMON IBERICO PATA NEGRA AL COLTELLO STAGIONATO 36 MESI € 21,00  
Hand cut Iberian ham PATA NEGRA aged for 36 months

IL CULATELLO DI ZIBELLO EMILIANO E I SUOI ACCOSTAMENTI € 20,00  
Cured ham typical of Zibello (Emilia Romagna region) and it's seasonings

L'ANTIPASTO DI TERRA ASSORTITO MAMMA ROSA (variabile secondo stagione) Cad. € 16,00  
Mamma Rosa's mixed starters (minimum for two) (minimo due persone) Each

GLI AFFETTATI MISTI SECONDO TRADIZIONE € 16,00  
Traditional Mixed Cold Cuts

LARDO DI PATA NEGRA SU CROSTINI CALDI € 16,00  
Pata Negra Lard on warm toasted bread

IL PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. AL COLTELLO – Salumeria Monte San Savino Arezzo € 16,00

Hand cut Tuscan D.O.P. ham

LA VERDURA FRESCA ASSORTITA PASTELLATA E FRITTA € 15,00

Mixed vegetables battered and fried

LA CAPRESE DI BUFALA CON JULIENNE DI BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE € 13,00

Tomatoes and fresh buffalo milk mozzarella with basil joulienne

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

GLI SPAGHETTI CON MEZZO ASTICE E POMODORINI DI PACHINO € 23,00

Spaghetti with lobster and cherry tomatoes from Pachino

IL RISOTTO ALL'ARAGOSTA E LIME € 28,00

Risotto with spiny lobster and lime

TAGLIATELLE DI KAMUT FATTE IN CASA AL GRANCHIO SPOLPATO CON  
POMODORINI DI PACHINO € 18,00

Kamut tagliatelle with cleaned Crab and cherry tomatoes from Pachino

I TAGLIOLINI FRESCHI FATTI IN CASA CON SCAMPETTI SGUSCIATI E € 17,00

FUNGHI PORCINI

Thin egg pasta with prawns and porcini mushrooms

IL RISOTTO DEL PESCATORE – AI FRUTTI DI MARE (minimo due persone) € 16,00 P.P.

Risotto with Seafood (minimum for two)

GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SGUSCIATE DA NOI,  
POMODORINI DI PACHINO E POLVERE DI BOTTARGA € 16,00

Spaghetti with clams, cherry tomatoes from Pachino and salted mullet roe

L'OSSOBUCO DI VITELLO IN CREMOLATA E IL VERO € 28,00

RISOTTO ALLA MILANESE (piatto unico)

Braised Marrowbone in cremolata sauce and rice with saffron in the Milanese way (single serving)

IL RISOTTO MAMMA ROSA-Bresaola,zucchine,stracchino,olio tartufato(minimo per due) € 15,00 pp.

Mamma Rosa's risotto - Dried salted beef, zucchini, fresh cheese, truffle oil (minimum for two )

LE PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGU' TOSCANO COTTO AL FORNO € 14,00

MINIMO QUATTRO ORE

Fresh egg pasta with Tuscany ragout cooked in the oven minimum four hours

I PACCHERI DI GRAGNANO ALL'AMATRICIANA - CON GUANCIALE € 14,00

Pasta with a sauce of tomatoes, diced salt pork, onion, red chilli pepper and white wine

GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA SECONDO LA TRADIZIONE € 14,00

Spaghetti with diced salt pork, egg, parmesan cheese and pepper

LA ZUPPA DI VERDURE CON DADOLATA DI PANE ALL'OLIO DI TIMO € 13,00

SERVITE A PARTE

Vegetables soup with thyme oil and croutons at the side

GLI SPAGHETTI A MODO NOSTRO CON POMODORI DI PACHINO E € 11,00

JULIENNE DI BASILICO

Spaghetti our way with cherry tomatoes from Pachino and basil julienne

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

## SECONDI PIATTI DI PESCE-SEA SECOND COURSE

IL ROMBO PESCATO AL FORNO E I CONTORNI DI STAGIONE (minimo due persone) € 28,00 pp.

Turbot fish cooked in the oven and it's season side dish (minimum for two)

IL SEMPRE FRESCO BRANZINO AL SALE (minimo due persone) € 20,00 pp.

The always fresh Sea Bass cooked in a salt crust

L'ASTICE ALLA CATALANA CON POMODORI CAMONE, LA VERA ½ Astice € 25,00

CIPOLLA DI TROPEA, JULIENNE DI BASILICO ED EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO

Catalan Lobster salad with camone tomatoes, Tropea red onions, basil julienne and 1 Astice € 45,00

balsamic vinager emulsion

ARAGOSTA ALLA CATALANA € 13,00 all'etto

Catalan Spiny-Lobster salad per hectogram

IL NOSTRO FRITTO MISTO DI PESCE SECONDO DISPONIBILITA DI MERCATO, € 25,00

## PASTELLATO E DORATO E LE SUE VERDURINE CROCCANTI

*Mixed fried fish depending on market disponibility with crispy vegetables*

## IL GUAZZETTO DI ASTICE E GAMBERI IN AGRODOLCE

€ 25,00

*Lobster and shrimp tails bittersweet stew*

## LA PESCATRICE ARROSTO A MODO NOSTRO CON PATATE NOVELLE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI DI PACHINO

€ 23,00

*Roasted monk fish with potatoes, olives and cherry tomatoes*

## GAMBERONI REALI ALLA GRIGLIA

€ 22,00

*Grilled Royal Shrimps*

## LA TAGLIATA DI TONNO SCOTTATA AL SESAMO SU LETTO DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE

€ 23,00

*Sliced Tuna with sesame seeds on a bed of bittersweet red Tropea onions*

## IL FILETTO DI BRANZINO ALLA LIGURE CON PATATE VIOLETTE, OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE E PINOLI

€ 20,00

*Ligurian way Sea Bass Fillet with violet potatoes, olives, and "pinoli" pine nuts*

## IL BRANZINO APERTO E QUINDI COTTO ALLA GRIGLIA E LE SUE VERDURINE CON IL BAGNETTO AL PREZZEMOLO

€ 20,00

*Opened Sea Bass cooked on the grill with a mix of parsley and it's vegetables*

## LA SCALOPPA DI BRANZINO FRESCO AI SEMI DI PAPAVERO SU ALLUMETTE DI ORTAGGI LEGGERMENTE SCOTTATI

€ 20,00

*Sea bass fillet prepared with poppy seeds on a bed of vegetables*

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

## SECONDI PIATTI DI CARNE-LAND SECOND COURSE

### LA FIORENTINA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) SCALOPPATA E ACCOMPAGNATA DA PATATE NOVELLE ARROSTO E VERDURE GRIGLIATE (minimo due persone) € 28,00 P.P.

*Scottona T-Bone Steak with roasted potatoes and grilled vegetables (min. 2 people)*

### LO CHATEAUBRIAND DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE NOVELLE E VERDURE ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATO CON SALSA BERNESE ALLA MENTA E RISTRETTO DI VINO ROSSO (minimo due persone) € 30,00 P.P.

The Chateaubriand (Fassona from Piedmont meat) with roasted potatoes and grilled vegetables together with Bernese mint sauce and red wine reduction (min. 2 people)

IL FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO E € 25,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled beef fillet (Fassona from Piedmont) with roasted potatoes and grilled vegetables

LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COTTA A MODO GIUSTO  
(Burro chiarificato) E ACCOMPAGNATA CON RUCOLA E POMODORINI € 25,00

The real Milanese breaded Veal Cutlet with Arugula Salad and Cherry Tomatoes

LA COSTATONA DI MANZO (NORD EUROPA) SCALOPPATA CON € 24,00 P.P.

LE PATATE AL FORNO (minimo due persone)

Sliced Rib Steak (North of Europe) with baked potatoes (min. 2 people)

LA TARTARE DI CARNE ROSSA DI FASSONA PIEMONTESE SERVITA CON  
CROSTINI CALDI E CONDITA CON I SUOI 16 INGREDIENTI € 24,00

Red meat tartare served with warm croutons and seasoned with its 16 ingredients

LA TAGLIATA DI FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE INSAPORITA AL TIMO € 22,00 Sliced Steak (Fassona from  
Piedmont) seasoned with thyme

LA COSTATA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) COTTA ALLA GRIGLIA € 20,00

Rib Steak from the North of Europe cooked on the grill

TRANCIO DI PETTO D'ANATRA LACCATO CON MIELE E N'DUJA € 22,00

Duck breast cooked at low temperature and finished in the oven with honey and N'Duja (spicy, spreadable sausage from Calabria, southern Italy)

LE COSTOLETTE DI AGNELLO COTTE ALLA GRIGLIA, € 19,00

ADAGIATE SU UN LETTO DI VERDURINE LEGGERMENTE SCOTTATE E  
SERVITE CON SALSA BERNESE ALLA MENTA

Grilled Lamb Chops on a bed of vegetables served with Bernese sauce

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.  
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

## CONTORNI – SIDE DISHES

IL PINZIMONIO SECONDO STAGIONE

€ 12,00

Raw fresh vegetables to dip into a vinaigrette sauce

LE VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA € 8,00

Mixed grilled vegetables

L'INSALATA MISTA SECONDO STAGIONE € 8,00

Season mixed salad

ERBETTE DI CAMPO STUFATE IN CASSERUOLA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 8,00

Wild herbs cooked with garlic, oil and chili pepper

LE VERDURE MISTE AL VAPORE € 8,00

Steamed mixed vegetables

LE PATATE NOVELLE ARROSTO SECONDO MAMMA ROSA € 7,00

Roasted potatoes

LE PATATINE FRITTE ( ABRUZZO ) € 7,00

Fried potatoes

## FORMAGGI - CHEESE

SELEZIONE DI FORMAGGI CON LA MARMELLATA DI MELE, € 14,00

ARANCE E PEPE ROSA (Fatta in casa)

Cheese selection with jam of apples, oranges and red pepper

MISTO DI FORMAGGI DI CAPRA SERVITO CON MIELE E MARMELLATA € 15,00

Mix of goat cheese served with honey and jam

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ( Caseificio La Cilentana ) € 12,00

Fresh buffalo cheese from the south "Intense flavor"

PECORINO SARDO STAGIONATO 4-5 MESI € 9,00

Azienda Allevatori Talla Roga (Cagliari)

Sardinian Sheep Cheese seasoned for 4-5 month

PECORINO DI GROTTA STAGIONATO 4-5 MESI € 10,00

Caseificio Salcis (Siena)

Sheep cheese seasoned for 4-5 month in a cave

PECORINO FRESCO - 3 SETTIMANE € 8,00

Caseificio Grosseto

Fresh Sheep Cheese - 3 weeks

IL GORGONZOLA DELICATO CON MIELE D'ACACIA E LE NOCI € 8,00

The delicate Gorgonzola with honey and walnuts "Fruity flavor, salty, bitter"



IL GRANA PADANO "Fragrante, deciso ma al tempo stesso mai piccante"

€ 8,00

The Grana Padano "Fragrant, decided but at the same time not spicy"

# MENU' DEGUSTAZIONE

## Menù Casereccio

Prosciutto di parma  
e la Mozzarella di Bufala

\*\*\*\*\*

Parma Ham and Mozzarella

\*\*\*\*\*

Risotto Mamma Rosa  
(con bresaola, zucchine, olio tartufato e stracchino)

\*\*\*\*\*

Risotto Mamma Rosa  
(with dried beef, zucchini, soft cheese and truffle oil)

\*\*\*\*\*

Tagliata di manzo insaporita al fimo  
Con contorno di patate al forno

\*\*\*\*\*

Sliced beef seasoned with thyme  
Served with baked potatoes

\*\*\*\*\*

Panna cotta con cream di bosco

\*\*\*\*\*

Panna Cotta with wild berry cream

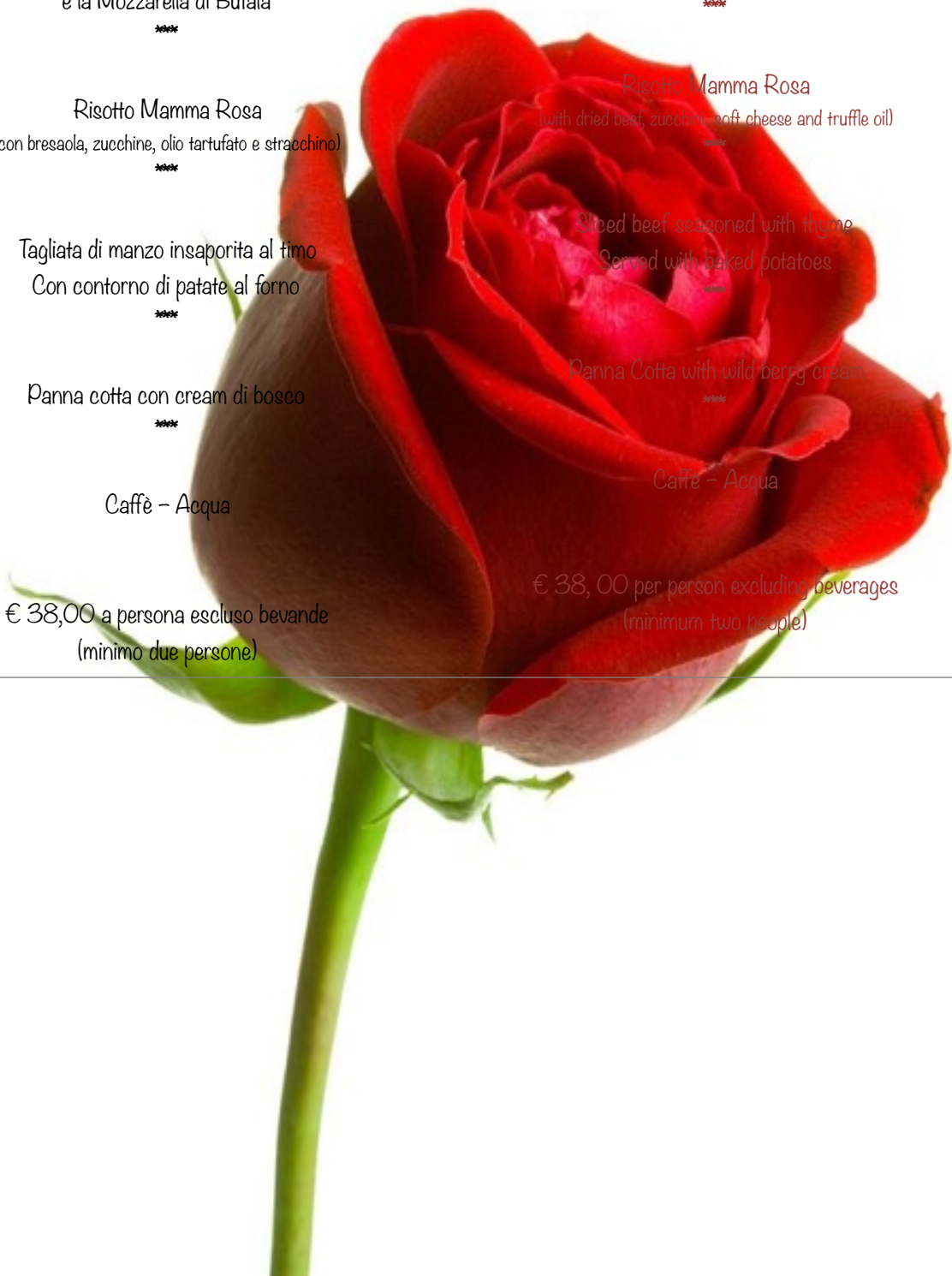
\*\*\*\*\*

Caffè - Acqua

Caffè - Acqua

€ 38,00 a persona escluso bevande  
(minimo due persone)

€ 38,00 per person excluding beverages  
(minimum two people)





---

## Menù Gente di mare

Carpaccio di pesce assortito con Tartarina e gamberetti rossi  
di Mazzara

\*\*\*

Fish carpaccio with tartare and  
Mazzara red shrimps

\*\*\*

Tagliolini con Scampetti e Porcini

\*\*\*

Tagliolini (fresh homemade pasta) with  
Prawn tails and Porcini mushrooms

\*\*\*

Filetto di Branzino alla Ligure con patate violette e olive  
taggiasche

\*\*\*

The Ligurian Sea bass  
with violet potatoes and olives

\*\*\*

Il nostro sorbetto al limone

\*\*\*

Our lemon sorbet

\*\*\*

Caffè - Acqua

Caffè - Acqua

€ 48,00 a persona escluso bevande  
(minimo due persone)

€ 48,00 per person excluding beverages  
(minimum two people)

## IDOLCI - DESSERTS

I DOLCI DELLA CASA

House desserts

€ 8,00 - € 10,00

I SORBETTI (limone, mandarino, mela verde)

Sorbets (lemon, tangerine, green apple)

€ 6,00 - € 8,00

I GELATI (cioccolato, pistacchio, crema, marron glacè, fragola, mango)

Ice creams (chocolate, pistacchio, vanilla, marron glacè, strawberry, mango)

I pallina € 4,00

I scoop € 4,00

L'INSALATA DI FRUTTA MISTA ESOTICA E NAZIONALE

Fruit salad

€ 12,00

IL MANGO SOLO VIA AEREA

Fresh Airway Mango

€ 12,00

L'ANANAS

Fresh pineapple

€ 8,00

IL MISTO BOSCO

Mixed wild berries

€ 8,00 - € 10,00

## BEVANDE - DRINKS

BIRRA IN BOTTIGLIA € 5,00 - € 8,00

Bottled beers

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA € 3,00

Bottled mineral water (sparkling, still)

COCA COLA, FANTA, SPRITE € 5,00

Coke, Fanta, Sprite

## LIQUORI - LIQUORS

LIQUORI NAZIONALI da € 5,00 a € 8,00

National liquors

LIQUORI ESTERI da € 6,00 a € 15,00

Foreign liquors

WHISKY da € 8,00 a € 15,00

GRAPPE da € 6,00 a € 15,00

Dry, colorless brandies distilled from fermented grape pomace

## CAFFETTERIA - COFFEE and TEA

CAFFE' € 2,50

Coffee

CAFFE D'ORZO € 4,00

Barley Coffee

THE, TISANE SELEZIONATE € 6,00

Tea, herbal tea selection

PANE E COPERTO € 3,50

Bread and service charge

I NOSTRI PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA E SERVIZIO

OUR PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE

