

SECONDI PIATTI DI PESCE - SEA SECOND COURSE

ROMBO PESCATO AL FORNO E CONTORNI DI STAGIONE (minimo due persone) <i>Turbot fish cooked in the oven and season side dish (minimum for two)</i>	P.P. 24.00
BRANZINO FRESCO AL SALE (minimo due persone) <i>Fresh Sea Bass cooked in a Salt Crust (minimum for two persons)</i>	P.P. 18.00
ASTICE ALLA CATALANA CON POMODORI CAMONE, CIPOLLA DI TROPEA E BASILICO <i>Catalan Lobster Salad with Camone Tomatoes, Tropea Red Onions, and Basil</i>	½ Astice 20.00 1 Astice 38.00
FRITTO MISTO DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ DI MERCATO CON VERDURINE CROCCANTI <i>Mixed Fried fish depending on market's availability with Crispy Vegetables</i>	19.00
PESCATRICE ARROSTO CON PATATE NOVELLE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI DI PACHINO <i>Roasted Monk fish with Potatoes, Olives and Cherry Tomatoes</i>	19.00
GAMBERONI REALI ALLA GRIGLIA <i>Grilled Royal Shrimps</i>	18.00
TAGLIATA DI TONNO SCOTTATA AL SESAMO SU LETTO DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE <i>Sliced Tuna with Sesame Seeds on a bed of Bittersweet Red Tropea Onions</i>	20.00
FILLETTO DI BRANZINO ALLA LIGURE CON PATATE VIOLETTE, OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI <i>Ligurian way Sea Bass fillet with Violet Potatoes, Olives, and "Pinoli" Pine Nuts</i>	18.00
SCALOPPA DI BRANZINO AI SEMI DI PAPAVERO SU ALLUMETTE DI ORTAGGI LEGGERMENTE SCOTTATI <i>Sea Bass fillet with Poppy Seeds on a bed of Stir-Fried Vegetables</i>	18.00

*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

FIORENTINA DI SCOTTONA SCALOPPATA CON PATATE NOVELLE ARROSTO E VERDURE GRIGLIATE <i>Scottona Beef T-Bone Steak with Roasted Potatoes and Grilled Vegetables (min. 2 people / minimo due persone)</i>	P.P.25.00
CHATEAUBRIAND DI FASSONA PIEMONTESE, SALSA BERNESE ALLA MENTA, RISTRETTO DI VINO ROSSO, PATATE ARROSTO E VERDURE GRIGLIATE (minimo due persone) <i>Chateaubriand (Fassona from Piedmont Beef), Bearnaise Mint Sauce and Red Wine Reduction, Roasted Potatoes and Grilled Vegetables (min. 2 people)</i>	P.P.25.00
FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO E VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled Beef fillet (Fassona from Piedmont) with Roasted Potatoes and Grilled Vegetables</i>	25.00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COTTA NEL BURRO CHIARIFICATO CON RUCOLA E POMODORINI <i>Milanese Breaded Veal Cutlet with Arugula Salad and Cherry Tomatoes</i>	22.00
COSTATONA DI MANZO SCALOPPATA CON PATATE AL FORNO (consigliato per due persone) 1.5Kg <i>Sliced Rib Steak with Baked Potatoes (advised for 2 people)</i>	48.00
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON CROSTINI CALDI, CONDITA AL TAVOLO <i>Beef Tartare (Fassona from Piedmont) served with Warm Croutons, Seasoned at the table</i>	20.00
TAGLIATA DI FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE INSAPORITA AL TIMO <i>Sliced Steak (Fassona from Piedmont) seasoned with Thyme</i>	22.00
COSTATA DI SCOTTONA COTTA ALLA GRIGLIA <i>Rib Steak (Scottona Beef) cooked on the grill</i>	19.00
TRANCIO DI PETTO D'ANATRA LACCATO CON MIELE E N' DUJA <i>Duck Breast cooked at low temperature and finished in the oven with Honey and N' Duja</i>	18.00
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA, VERDURINE SCOTTATE E SALSA BERNESE ALLA MENTA <i>Grilled Lamb Chops on a bed of Stir-fried Vegetables served with Béarnaise sauce</i>	16.00

*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*