

SECONDI PIATTI DI PESCE

SEA SECOND COURSE

IL ROMBO PESCATO AL FORNO E I CONTORNI DI STAGIONE
(minimo due persone)

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

25,00 P.P.

IL SEMPRE FRESCO BRANZINO AL SALE (da due persone)
The always fresh Sea Bass cooked in a salt crust (for two persons)

20,00 P.P.

L'ASTICE ALLA CATALANA CON POMODORI CAMONE,
LA VERA CIPOLLA DI TROPEA, JULIENNE DI BASILICO ED
EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO

Catalan Lobster salad with camone tomatoes, Tropea red onions,
basil julienne and balsamic vinager emulsion

½ Astice 23,00

Astice 46,00

IL NOSTRO FRITTO MISTO DI PESCE SECONDO DISPONIBILITA
DI MERCATO, PASTELLATO E DORATO
E LE SUE VERDURINE CROCCANTI

Mixed fried fish depending on
market disponibility with crispy vegetables

22,00

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

Roasted monk fish with potatoes, olives and cherry tomatoes

19,00

GAMBERONI REALI ALLA GRIGLIA - 4 PEZZI

Grilled Royal Shrimps

20,00

LA TAGLIATA DI TONNO "PINNA GIALLA" SCOTTATA AL SESAMO
SU LETTO DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE

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

22,00

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

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

22,00

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

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

20,00

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)

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

28,00 P.P.

*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).

*The Chateaubriand (Fassona from Piedmont meat) with roasted potatoes
and grilled vegetables together with Bernese mint sauce and*

red wine reduction (min. 2 people)

30,00 P.P

*IL FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA
CON PATATE ARROSTO E VERDURE ALLA GRIGLIA*

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

25,00

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

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

25,00

*LA COSTATONA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) SCALOPPATA
CON LE PATATE AL FORNO 1,5Kg
(consigliato per due persone)*

*Sliced Rib Steak (North of Europe) with baked potatoes
(recommended for two people)*

48,00

*LA TARTARE DI CARNE ROSSA DI FASSONA PIEMONTESE SERVITA CON
CROSTINI CALDI E CONDITA CON I SUOI 16 INGREDIENTI*

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

24,00

*LA COSTATA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) COTTA ALLA GRIGLIA
Rib Steak from the North of Europe cooked on the grill*

20,00

*LE COSTOLETTE DI AGNELLO "FRENCH RACK" COTTE ALLA GRIGLIA,
ADAGIATE SU UN LETTO DI VERDURINE LEGGERMENTE SCOTTATE
SERVITE CON SALSA BERNESE ALLA MENTA*

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

19,00