


## ANTIPASTI


Prosciutto di Parma DOP e melone  
profumato alla menta - 10 - A: **Nessuno**

 Stracciatella di burrata artigianale e  
locale Vergara con pomodoro maturo e  
crema di basilico - 10 - A: **7**

Cous cous con verdure croccanti,  
avocado e gamberi scottati al timo e  
curry - 14 - A: **1-2-12**


## STARTERS

DOP Parma ham and mint-scented melon  
- 10 - A: **None**

 Home-made local burrata soft cheese  
Vergara with mature tomato and basil  
cream - 10 - A: **7**

Couscous with crunchy vegetables,  
avocado and seared thyme and curry  
prawns - 14 - A: **1-2-12**

## PRIMI


 Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro  
fresco e basilico  
-10 - A: **1-3-7-9\***

Spaghetti di grano duro con vongole veraci,  
bottarga di muggine e petali di pomodoro  
- 12 - A: **1-4-9-12-14**

 Riso integrale al salto con verdure  
croccanti al sesamo -10 - A: **9-11**

Maccaroni de punzu al ragù di gamberi,  
pomodorini cherry e limone candito  
- 16 - A: **1-2-4-9-12\*\***


## FIRST COURSES

 Ravioli filled with ricotta cheese and  
spinach served with fresh tomato  
sauce and basil - 10 - A: **1-3-7-9\***

Durum wheat spaghetti with clams,  
mullet bottarga and fresh tomatoes  
leaves - 12 - A: **1-4-9-12-14**

 Sautéed brown rice with sesame  
crunchy vegetables - 10 - A: **9-11**

Maccaroni de punzu with a prawn  
ragù, cherry tomatoes and candied  
lemon - 16 - A: **1-2-4-9-12\*\***

 I suggerimenti dello chef per i vegetariani

**A** allergeni – vedi tabella

 Chef selections for vegetarians

**A** allergens – see summary table

# SECONDI

Pescato del giorno - 20 - A: 2-4-9-14

Darna di ombrina scottata al timo con patate, salsa alla vernaccia e carciofi brasati al pomodoro secco - 20 -

A: 4-9-12\*

Frittura mista di pescato locale di paranza con batonette di verdure semolate e profumate alle erbe

- 16 - A: 1-2-4-7-14\*

Costata di manzo con insalata e patate rustiche - 20 - A: 1-9\*\*

Filetto di manzo con patate al rosmarino - 22 - A: Nessuno

Cotoletta di vitello con l'osso profumata alle erbe con insalata di cavolo cappuccio al cumino

- 18 - A: 1-3-12\*

# MAIN COURSES

Catch of the day - 20 - A: 2-4-9-14

Seared fillet umbrine with thyme served with potatoes, Vernaccia wine sauce and braised artichokes with sundried tomatoes - 20 -

A: 4-9-12\*

Mixed local fried fish with vegetables batonette flavoured with herb - 16 - A: 1-2-4-7-14\*

Rib eye beef steak served with fresh salad and rustic fries - 20 - A: 1-9\*\*

Tenderloin beef served with rosemary potatoes - 22 - A: None

Herb-scented bone-in veal cutlet with cumin white cabbage salad - 18 - A: 1-3-12\*

# INSALATE

 Insalata mista - 5 - A: Nessuno

**Insalata greca - 8 -**

Lattuga iceberg, cetrioli, olive nere, feta greca, pomodorini ciliegia, dressing allo yogurt A: 7

**T Salad - 10 -**

Misticanze scelte, rucola, ravenello sottile, bocconcini di mozzarella vaccina artigianale Vergara, crema di basilico e croccante di castagne A: 7-8

**Insalata nizzarda - 10 -**

Lattuga, patate lesse, fagiolini, uova, tonno, acciughe, olive nere A: 3-4-9

# SALADS

 Mixed salad - 5 - A: None

**Greek salad - 8 -**

Iceberg lettuce, cucumber, black olives, feta cheese, cherry tomatoes, yogurt dressing A: 7

**T Salad - 10 -**

Mixed salad, rocket salad, radish, Vergara homemade cow's mozzarella bites, basil cream and chestnut brittle A: 7-8

**Niçoise Salad - 10 -**

Lettuce, boiled potatoes, french beans, eggs, tuna, anchovies, black olives A: 3-4-9

# PANINI

## Toast - 5 -

Pane bianco tostato, prosciutto cotto, fontina **A: 1-7**

## Sandwich vegetariano - 6.50 -

Pane integrale, verdure grigliate, pomodoro a fette, salsa Tzatziki **A: 1-7**

## Sandwich alla Porchetta - 7 -

Pane bianco, porchetta, rucola, crema al pecorino, pomodoro maturo **A: 1-7-9-10-12**

## T Sandwich - 7 -

Pane bianco tostato, pollo, pomodoro, foglie di lattuga, maionese, uovo **A: 1-3-7-10**

## Sandwich di mare - 7.50 -

Pane integrale tostato, salmone affumicato, tonno affumicato, pesce spada marinato, rucola, maionese al limone **A: 1-3-4-7-12**

## T Focaccia - 8 -

Focaccia con farina integrale, tapenade di olive, zucchine marinate alla maggiorana, prosciutto di Parma DOP e mozzarella vaccina Vergara **A: 1-7-8\***

## Sandwich con gamberi al curry, avocado e pomodoro di Pula - 8 -

Pane bianco tostato, gamberi al curry, guacamole leggermente piccante, pomodoro, lattuga **A: 1-2-7-9\*\***

# DOLCI

## Insalata di frutta - 5 - **A: 1**

## Tagliata di frutta al naturale - 7 - **A: 1**

## Tiramisù - 7 - **A: 1-3-7**

Dolce composto da una crema delicata al mascarpone e biscotti savoiardi artigianali imbevuti con caffè espresso

## Sebadas artigianale - 7- **A: 1-7\***

Servita con miele biologico

## Cheesecake al Cioccolato - 7 - **A: 6**

- **vegano** -

Dessert servito con salsa al lampone e pepite di riso soffiato al cioccolato fondente

## Finto Pane Frattau - 7- **A: 1-7\***

Fogli di pane Carasau che nascondono un finto uovo in camicia di cioccolato bianco e passion fruit con salsa al lampone e cocco rapè

## Mousse ai Formaggi - 7- **A: 3-7-8\***

Con crumble di farina di teff e nocciole, riduzione di sapa e noci pecan caramellate - *no glutine in ricetta solo contaminazione* -

## Cuor di Fragola - 7- **A: 3-7**

Bavarese alla vaniglia con cuore morbido alla fragola su croccante di quinoa soffiata e cioccolato bianco - *no glutine in ricetta solo contaminazione* -

## Gelato di Pecora - 7 - **A: 1-3-7-8\***

Su biscotto morbido alla mandorla

# SANDWICHES

## Toasted sandwich - 5 -

White bread, pork loin ham, cheese **A: 1-7**

## Vegetarian sandwich - 6.50 -

Whole wheat bread, grilled vegetables, fresh tomatoes, Tzaziki sauce **A: 1-7**

## Roast pork sandwich - 7 -

Toasted white bread, rocket salad, pecorino cheese cream, ripe tomato **A: 1-7-9-10-12**

## T Sandwich - 7 -

Toasted white bread, chicken, fresh tomatoes, lettuce, mayonnaise, egg **A: 1-3-7-10**

## Seafood sandwich - 7.50 -

Toasted whole wheat bread, smoked salmon, smoked tuna, marinated swordfish, rocket salad, lemon mayonnaise **A: 1-3-4-7-12**

## T Focaccia - 8 -

Whole-meal focaccia, olive tapenade, marinated courgettes with marjoram, DOP Parma ham and Vergara mozzarella cheese **A: 1-7-8\***

## Sandwich with curry shrimps, avocado and tomato from Pula - 8 -

Toasted white bread, curry shrimp, slightly spicy guacamole, tomato, lettuce **A: 1-2-7-9\*\***

# DESSERTS

## Fruit salad - 5 - **A: 1**

## Fresh fruits - 7 - **A: 1**

## Tiramisu - 7 - **A: 1-3-7**

Italian dessert made with mascarpone, savoiardi biscuits and coffee

## Home-made sebadas - 7- **A: 1-7\***

Sardinian dessert with biological honey

## Chocolate Cheesecake - 7 - **A: 6**

- **vegano** -

Dessert served with raspberries sauce and puffed dark chocolate rise

## Pseudo Pane Frattau - 7 - **A: 1-7\***

Carasau bread with a false poached egg made by white chocolate and passion fruit with raspberry sauce and coconut rapè

## Cheese Mousse - 7 - **A: 3-7-8\***

Dessert with teff and hazelnut flour crumble, reduction of sapa and caramelized pecan walnuts - *it may have traces of gluten* -

## Strawberry heart - 7 - **A: 3-7**

Vanilla bavarian cream with a soft strawberry heart on crunchy puffed quinoa and white chocolate - *it may have traces of gluten* -

## Sheep ice cream - 7 - **A: 1-3-7-8\***

On soft almond biscuit