



Alberico Penati



ANTIPASTI

- Carpaccio di baccalà con Bottarga di Muggine, battuto di finocchi e cetrioli 25€
Carpaccio de morue avec poutargue de moulet, brunoise de fenouil et concombre
- Frittura di fiori di zucca farciti di scamorza affumicata e acciughe, salsa agra 23€
Fleurs de courgettes frites farcies de scamorza fumée et anchois, sauce aigre douce
- Vitello tonnato classico alla Piemontese 24€
Vitello tonnato classique à la Piémontaise
- Trifolata di lumache di mare, aglio e pancetta su purea di crescione 25€
Fricassée d'escargots de mer, ail, lardon, purée de cresson
- Crudo di gamberi rossi di Sicilia con le pesche, zucchine e basilico 30€
Gambas rouges de Sicile crues aux pêches, courgettes et basilic
- Prosciutto di Parma "Gran Tanara" 28 mesi con melone Cantalupo 24€
Jambon cru de Parme "Gran Tanara" affiné 28 mois, melon Cantalupo
- Zuppetta fredda di pomodori Datterino di Pachino con scampi e erba cipollina 22€
Soupe froide de tomates Datterino de Pachino avec langoustines et ciboulette

PRIMI PIATTI

- Linguine "il Valentino" classiche alle vongole veraci 36€
Linguine "il Valentino" aux palourdes
- Trofie Liguri fatte a mano, patate, cornetti e pesto Ligure 34€
Trofie de la Ligurie maison, pommes de terre, haricots verts et sauce pesto
- Risotto "Vialone Nano" mantecato ai tre pomodori Italiani 32€
Risotto "Vialone Nano" aux trois tomates Italiennes
- Spaghetti kamut con le sarde, come in Sicilia 34€
Spaghetti kamut aux sardines, comme en Sicile
- Pappardelle verdi fresche con ragù di piccione alla Toscana 34€
Pappardelle vertes maison avec ragoût de pigeon, comme en Toscane
- Penne integrali "Felicetti" con carciofi, spinaci e pinoli tostati 33€
Penne "Felicetti" au blé intégral avec artichauts, épinards et pignons de pin grillés
- Tortelli al nero di seppia farciti di triglia, crema caponata, calamari saltati 35€
Tortelli de rouget à l'encre de seiche, crème de caponata, calamars sautés

PESCI E CARNI

- Gran fritto misto con gamberi, scampi, calamari e zucchine 52€
Grande friture mixte de gambas, langoustines, calamars et courgettes
- Polpo del Mediterraneo arrostito con cipolle rosse, carciofi, olio al basilico 43€
Poulpe de la Méditerranée rôti avec oignons rouges, artichauts, huile parfumée au basilic
- Filetto di San Pietro in padella con peperonata al limone e battuto al salmoriglio 45€
Filet de Saint Pierre poêle avec poivrons au citron et salmoriglio
- Lombo di maiale nero Piacentino impanato alla Milanese, pomodori saltati, capperi e uvetta 42€
Longe de porc noir de Plaisance panée, tomates sautées, câpres et raisin sec
- Mignon di filetto di vitello con porcini, patate e pesto 46€
Mignon de veau, cèpes, pommes de terre et sauce pesto
- Tagliata di manzo "Scottona" con carciofi trifolati e lattuga, condimento erbe fini 45€
Tagliata de bœuf "Scottona", fricassée d'artichauts et laitue aux fines herbes