

ANTIPASTI

Insalata di puntarelle romane acciughe al verde e melograno 25€

Salade de puntarelles romaines, anchois au vert et grenades

Trifolata di lumache di mare, pancetta, broccoli e polenta 26€

Poêlée de bulots, pancetta, brocolis et polenta

Carpaccio di Scottona con pioppini, rucola e crema parmigiano 27€

Carpaccio de boeuf Scottona, champignon pioppini, roquette et parmesan

Scampi scottati, lenticchie Umbre, ricotta e condimento tartara 37€

Langoustines saisies, lentilles d'Ombria, ricotta et condiments tartare

Calamaro alla plancha, purea di ceci Toscani con battuto al dragoncello 27€

Calamars à la plancha, purée de pois chiche et condiments d'estragon

Prosciutto di Parma 30 mesi, gran "Tanara" con pere Abate 25€

Jambon de Parme « grand Tanara » 30 mois d'affinage et poires Abate

Insalata di carciofi crudi, speck, mele e noci 25€

Salade d'artichauts cru, speck, pommes et noix

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca Mantovana pancetta, salvia e parmigiano 35€

Gnocchi de potiron de Mantova, lard pancetta, sauge et parmesan

Pappardelle fresche con ragù di lepre alla Toscana 38€

Papardelle fraiches au ragoût de lièvre à la Toscane

Risotto al radicchio di Treviso e Amarone Classico 37€

Risotto à l'étuvée de salade « radicchio » de Trévisé et vin Amarone

Tagliatelle verdi con ragù di fagiano e noci 38€

Tagliatelles vertes au ragoût de faisans et noix

Linguine di Gragnano, scampi, peperoncino, cipolle di Tropea 50€

Linguine di Gragnano aux langoustines, piments, oignon rouge de Tropea

Penne "Gentile" saltate a mo' pastora 35€

Penne "Gentile" sauce tomates, anchois, olives et ricotta

Spaghetti di gragnano con le sarde come in Sicilia 37€

Spaghetti di Gragnano aux sardines, comme en Sicile

CARNE E PESCE

Polpo del Mediterraneo planciato su caponata e salsa verde 48€

Poulpe à la plancha, caponata de légumes et sauce au vert classique

Gran fritto misto con gamberi, scampi, calamari e zucchine 54€

Grande friture mixte de gambas, langoustine, calamars et courgettes

Filetti di sogliola in padella con carciofi zucchine e olive 52€

Filets de soles poêlées, artichauts courgettes et olives

Controfiletto di vitello "Gonzaga", pioppini, uva e castagne 48€

Contrefilet de veau "Gonzaga" aux champignons, raisins et châtaignes

Fegato di vitello classico alla Veneziana 45€

Emincé de foies de veau et oignons classique à la Vénitienne

Tagliata di manzo con radicchio e soffritto erbe fini 48€

Contrefilet de bœuf poêlé, salade de Trévisé étuvée et fines herbes



ANTIPASTI

Insalata di puntarelle Romane acciughe al verde e melograno 25€
Roman puntarelle salad, green anchovies and pomegranates

Trifolata di lumache di mare, pancetta, broccoli e polenta 26€
Pan-fried whelks, pancetta, broccoli and polenta

Carpaccio di Scottona con pioppini, rucola e crema parmigiano 27€
Scottona beef carpaccio, pioppini mushroom, arugula and parmesan

Scampi scottati, lenticchie Umbre, ricotta e condimento tartara 37€
Seared langoustines, Umbria lentils, ricotta and tartare condiments

Calamaro alla plancha, purea di ceci Toscani con battuto al dragoncello 27€
Grilled squid, chickpea puree and tarragon condiments

Prosciutto di Parma 30 mesi, gran "Tanara" con pere Abate 25€
"Grand Tanara" Parma ham 30 months of ripening and Abate pears

Insalata di carciofi crudi, speck, mele e noci 25€
Raw artichoke salad, speck, apples and nuts

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca Mantovana pancetta, salvia e parmigiano 35€
Mantova pumpkin gnocchi, bacon pancetta, sage and parmesan

Pappardelle fresche con ragù di lepre alla Toscana 38€
Fresh pappardelle with hare stew in Tuscany

Risotto al radicchio di Treviso e Amarone Classico 37€
Risotto with "radicchio" salad from Treviso and Amarone wine

Tagliatelle verdi con ragù di fagiano e noci 38€
Green tagliatelle with pheasant and walnut stew

Linguine di Gragnano, scampi, peperoncino, cipolle di Tropea 50€
Linguine di Gragnano with langoustines, peppers, Tropea red onion

Penne "Gentile" saltate a mo' pastora 35€
"Gentile" penne with tomato, anchovy, olives and ricotta sauce

Spaghetti di Gragnano con le sarde come in Sicilia 37€
Spaghetti di Gragnano with sardines, as in Sicily

CARNE E PESCE

Polpo del Mediterraneo planciato su caponata e salsa verde 48€
Grilled octopus, vegetable caponata and classic green sauce

Gran fritto misto con gamberi, scampi, calamari e zucchine 54€
Large mixed frying of prawns, langoustine, squid and zucchini

Filetti di sogliola in padella con carciofi zucchine e olive 52€
Pan-fried sole fillets, zucchini artichokes and olives

Controfiletto di vitello "Gonzaga", pioppini, uva e castagne 48€
"Gonzaga" veal sirloin steak with mushrooms, grapes and chestnuts

Fegato di vitello classico alla Veneziana 45€
Sliced veal livers and classic Venetian onions

Tagliata di manzo con radicchio e soffritto erbe fini 48€
Pan-fried beef strip loin, steamed Treviso salad and fine herbs