

Antipasti – Starters- Entrées

I GAMBERI BACIATI CON CUORE DI PROVOLINA DI AGEROLA AFFUMICATA *****
THE KISSING SHRIMPS WITH SMOKED MOZZARELLA FROM AGEROLA
GROSSES CREVETTES EMBRASSEES AVEC MOZZARELLA FUMEE DE AGEROLA
€ 14,00

LE ALICI DORATE *****
FRIED MEDITERRANEAN ANCHOVIES
ANCHOIS DE LA MEDITERRANEE FRITS
€ 11,00

I FIORI DI ZUCCA GRATINATI RIPIENI DI RICOTTA E PERLA DI PROVOLA *****
GRATIN OF ZUCCHINI FLOWERS WITH RICOTTA CHEESE AND SMOKED MOZZARELLA
GRATIN DE FLEURS DE COURGETTES FARCIES DE RICOTTA ET MOZZARELLA FUMEE
€ 11,00

LA PARMIGIANELLA DI MELANZANE *****
AUBERGINE CAKE WITH MOZZARELLA, PARMESAN, TOMATOES AND BASIL
AUBERGINES À LA PARMESANE AVEC TOMATES ET MOZZARELLA
€ 12,00

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON PROSCIUTTO DI PARMA O SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP *****
BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAM OR WITH SPECK IGP (A NORTHERN ITALY KIND OF HAM)
MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET JAMBON DE PARME OU SPECK IGP
€ 11,50

MIX DI TRE ANTIPASTI (A SCELTA) *****
A CHOICE OF THREE STARTERS
TROIS HORS D'OEUVRES AU CHOIX
€ 17,00

MIX DI QUATTRO ANTIPASTI (A SCELTA) *****
A CHOICE OF FOUR STARTERS
QUATRES HORS D'OEUVRES AU CHOIX
€ 20,00

LA PERLA DI CARCIOFI CON CUORE DI BRANDADE DI BACCALA' E GAZPACHO
ARTICHOKES WITH HEART OF BRANDADE OF BACCALA 'AND GAZPACHO
ARTICHAUTS AU COEUR DE BRANDADE DE BACCALA 'ET DE GAZPACHO
€ 14,00

LA CHARLOTTE DI SALMONE AFFUMICATO CON GUACAMOLE E CREOLA DI POMODORO
SMOKED SALMON CHARLOTTE WITH GUACAMOLE AND TOMATO CREOLE
CHARLOTTE DE SAUMON FUMÉ AVEC GUACAMOLE ET CREOLE TOMATE
€ 14,00

IL TOMINO PIEMONTESE CON LARDO DI COLONNATA E MOSTRADA DI PERE
TOMINO CHEESE WITH LARD AND PEAR
FROMAGE "TOMINO" DU PIEMONT AVEC LARD ET MOUTARD DE POIRES
€ 14,00

Primi – First courses – Plats principaux

LA CREMA DI PRIMAVERA CON PRIMIZIE DI STAGIONE (CIPOLLOTTI, ZUCCHINE ED ASPARAGI)
SPRING CREAM WITH SEASONAL PRIMIZIES (CIPOLLOTTI, ZUCCHINI AND ASPARAGUS)
CRÈME DE PRINTEMPS AUX PRIMIZAS SAISONNIERS (CIPOLLOTTI, ZUCCHINI ET ASPARAGUS)
€ 18,00

LA PASTA RIPIENA DI MELANZANE E CAPRINO CON POMODORINI, PESCE SPADA E PESTO DI MENTA
PASTE FILLED WITH EGGPLANT AND CAPRINO WITH TOMATOES, SWORDFISH AND MINT
PES PÂTE REMPLIE D'AUBERGINES ET CAPRINO AUX TOMATES, ESPADON ET PESTO À LA MENTHE
€ 20,00

L'ORZOTTO CON FAVE, LIMONE E PESTO DI CARCIOFI
BARLEY WITH BEANS, LEMON AND ARTICHOKE PESTO
ORGE AUX HARICOTS, AU CITRON ET AU PESTO D'ARTICHAUT
€ 18,00

GLI SPAGHETTI CON LA POLPA DI GALLINELLA DI MARE
TRADITIONAL SPAGHETTI WITH FRESHLY CAUGHT PINK GURNARD FISH SAUCE
SPAGHETTI A LA TAPECON (URANOSCOPE)
€ 20,00

GLI SPAGHETTONI CON SCAROLA, CAPPERI ED OLIVE DI GAETA
SPAGHETTI WITH SCAROLA, CAPERS AND OLIVES
SPAGHETTI AVEC SCAROLE, CAPRES ET OLIVES
€ 12,00

Traditional Recipes
Recettes de cuisine

LA PASTA

GRICIA

PASTA WITH CHEEKS LARD AND PECORINO ROMANO CHEESE
PÂTES AUX LARDONS ET FROMAGE PECORINO ROMAIN

€ 12,00

CACIO E PEPE

PASTA WITH PECORINO ROMANO CHEESE AND PEPPER
PÂTES AU FROMAGE PECORINO ROMAIN ET POIVRE

€ 12,00

CARBONARA

PASTA WITH BACON, EGG, PECORINO ROMANO CHEESE AND PEPPER
PÂTES FRAICHES, LARDONS, ŒUFS, FROMAGE PECORINO ROMAIN ET POIVRE

€ 12,00

AMATRICIANA

PASTA WITH TOMATO SAUCE, BACON AND PECORINO ROMANO CHEESE
PÂTES AUX TOMATES, LARDONS ET FROMAGE PECORINO ROMAIN

€ 12,00

** Noi utilizziamo solo pasta monograno "**Felicetti**" che nasce con l'obiettivo di coniugare l'accurata selezione di materie prime Biologiche d'eccellenza, i grani migliori, l'aria e l'acqua pura del Trentino

** We use only paste monograno "**Felicetti**", the special product of the best biologically grown grains and of the pure air and water of the Trentino Region

** Nous n'utilisons des pâtes monograno "**Felicetti**", nées d'une sélection rigoureuse de matières premières bio d'excellence, des meilleurs blés, de l'air et de l'eau pure du Trentin

Secondi di carne - Main courses – Deuxième cours

LE COSTOLETTE DI AGNELLO CROCCANTI CON PATATE NOVELLE E MOUSSE DI YOGURT
BREADSTICKS OF LITTLE LAMB WITH NEW POTATOES AND YOGURT MOUSSE
COTES D'AGNEAU AVEC NOUVELLES POMMES DE TERRE ET MOUSSE YAOURT
€ 20,00

IL FILETTO DI MAIALE CON PERE E CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATA
PORK THREAD WITH PEAR AND TROPEA ONION
FIL DE PORC AVEC POIRE ET OIGNONS
€ 20,00

IL FILETTO DI MANZO CON CHIMICHURRI ARGENTINO
FILET OF BEEF WITH "CHIMICHURRI" SAUCE
FILET DE BŒUF GRILLE AVEC "CHIMICHURRI"
€ 22,00

Secondi di pesce - Main courses - Second plats

IL FILETTO DI SPIGOLA CON SCAGLIE DI PATATE CROCCANTI E PISTACCHI
SEA BASS FILLET IN A POTATO CRUSTE WITH PISTACHIO NUTS
FILET DE LOUP DE MER EN CROUTE DE PISTACHES ET POMMES DE TERRE
€ 20,00

IL BACCALA' ISLANDESE IN GUAZZETTO CON CREMA DI CECI
CODE FISH WITH TOMATOES, CAPERS, OLIVES AND CHICKPEAS CREAM
MORUE ISLANDAISE AVEC TOMATE, CAPERS, OLIVES ET CREME DE POIS CHICHES
€ 22,00

IL PESCATO DEL GIORNO
€ SECONDO QUALITA' E PESO
CATCH OF THE DAY
POISSON FRAIS PECHE
€ 20,00 - 25,00

Contorni – Side dishes – Accompagnements

L'INSALATA DI STAGIONE CON FOGLIE E FRUTTA

SEASONAL SALAD AND FRUITS

SALADE DE SAISON ET FRUITS

€ 6,00

L'INSALATA MEDITERRANEA CON POMODORINI, CAROTE, FINOCCHI E OLIVE DI GAETA

MEDITERRANEAN MIXED SALAD WITH TOMATOES, FENNEL, CARROTS AND OLIVES FROM GAETA

SALADE MEDITERRANEENNE AVEC TOMATES, FENOUILS, CAROTTES ET OLIVES

€ 6,00

LE MELANZANE A FUNGHETTO

FRIED EGGPLANTS WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL

AUBERGINE EN FORME DE CHAMPIGNONS AVEC TOMATES ET BASILIC

€ 7,00

LA VERDURA DI STAGIONE (ALL'AGRO O RIPASSATA)

BOILED OR STIR FRIED CHICORY

LA CHICOREE BOUILLIE OU A LA POELE

€ 6,00

LE PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES

POMMES DE TERRE AU FOUR

€ 5,00

Dessert

LA MOUSSE DI YOGURT CON FRUTTA FRESCA
YOGURT MOUSSE WITH FRESH FRUIT
MOUSSE DE YOGOURT AUX FRUITS FRAIS
€ 8,00

IL CHEESE CAKE DE "LUCE DE LECHE"
CHEESE CAKE DE "LUCE DE LECHE"
FROMAGE AU FROMAGE "LUCE DE LECHE"
€ 8,00

IL SEMIFREDDO AI FICHI SECCHI
DRIED FIGS OR CHESTNUT PARFAIT
PARFAIT AUX FIGUES SECHES
€ 7,00

LA TORTA "CAPRESE" (DOLCE TIPICO DELL'ISOLA DI CAPRI CON CIOCCOLATO E MANDORLE)
CAPRI CHOCOLATE AND ALMOND CAKE (A TYPICAL CAKE OF CAPRI)
LA TARTE CAPRESE AUX AMANDES ET CHOCOLAT
€ 8,00

IL BABA' AL RHUM
RHUM BABA
BABA AU RHUM
€ 7,00

IL TIRAMISU' AL CAFFE'
COFFEE TIRAMISU
TIRAMISU AU CAFE'
€ 6,50

IL SORBETTO DI LIMONE
LEMON TASTE SORBET
SORBET DE CITRON
€ 5,00

Frutta - Fruits

CARPACCIO DI ANANAS E MELONE
PINEAPPLE AND MELON CARPACCIO
CARPACCIO ANANAS ET MELON
€ 6,00