

## **Antipasti - Entrées**

Carpaccio di manzo leggermente affumicato, crema di fichi <i>Carpaccio de Bœuf légèrement fumé, crème de figues</i>	16,80 €
Mozzarella di Bufala Campana, spuma di basilico <i>Mozzarella de Buflonne, mousse de basilic</i>	17,60 €
Parmigiana di Melanzane e mozzarella affumicata <i>Millefeuille d'aubergines et mozzarella sur coulis de tomates</i>	16,80 €
Gamberi Rossi su crema di castagne e porri <i>Gambas rouges sur crème de châtaigne et poireaux</i>	18,50 €
Capesante caramellizzate, centrifuga di mela verde e sedano <i>Coquilles Saint Jacques rôties, coulis de pommes vertes et céleri</i>	19,80 €
Vellutata di zucca, pane alle erbe <i>Velouté de Potiron, pain aux herbes</i>	12,50 €

## **PASTA - Pâtes**

Tortiglioni « Terza Luna » ripieni alla Cilentana <i>Ravioli géant « Terza Luna » à la manière du Cilento</i>	17,20 €
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti aux Palourdes</i>	19,80 €
Linguine ai calamaretti e pomodorini di collina <i>Linguine aux petits calamars et tomates cerise</i>	17,20 €
Fusilli di nonna Concetta al ragù di maialino nero <i>Fusilli de Mamy Concetta au ragout de porcelet noir</i>	14,80 €
Strozzapreti, pesto di rucola pesce spada e pistacchio <i>« Strozzapreti » au pesto de roquette, espadon fumé et pistache</i>	18,80 €
Tagliatelle di farina di castagna ai funghi di bosco <i>Tagliatelle de farine de châtaigne aux champignons des bois</i>	17,60 €
Risotto Carnaroli con salsiccia zucca e burrata <i>Risotto Carnaroli avec saucisse, potiron et burrata</i>	16,50 €

---

## **I Secondi - Plats**

Bianco di storione, tritura di radicchio e sedano <i>Blanc d'Esturgeon, chiffonade de radicchio et sesamo</i>	28,50€
Branzino su crema di vongole <i>Bar de la Méditerranée sur crème de Palourdes</i>	26,50€

Frittura mista di pesce in Tempura 25,60€  
*« Fritto misto » de poissons en Tempura*

Costolette di vitello « Marchigiana » marmellata di cipolla rossa 28,50€  
*Côte d'agneau « Marchigiana », confiture d'oignon rouge de Tropea*

Osso buco in gremolada alla Milanaise 28,50€  
*Osso buco classique à la milanaise*

Filetto di manzo « Marchigiana » aromatizzato alle erbe 31,50€  
*Filet pur de Bœuf « Marchigiana », aux herbes Méditerranéennes*

### **Dolce - Desserts**

Tiramisu, cremoso di mandorle e menta 8,00€  
*Tiramisu, mousse d'amandes et menthe fraîche*

Bavarese con crema alla liquirizia 8,00€  
*Bavarois et crème à la réglisse*

Panna cotta ai frutti rossi 8,00€  
*Panna cotta aux fruits rouges*

Terrina al cioccolato, coulis d'arancia 8,00€  
*Terrine au chocolat, coulis d'oranges*

Tortino al cioccolato con cuore caldo 9,20€  
*Moelleux au chocolat au cœur chaud*

Nougattino alle mandorle e nocciole 8,50€  
*Nougat glacé aux amandes et noisettes*

Pera cotta al vino rosso, crema all'arancio 9,00€  
*Poire pochée au vin rouge, crème à l'orange*

Zabaglione 8,50€  
*Sabayon*

Misto di sorbetti del giorno 9,50€  
*Assortiment de sorbets du jour*