

# ANTIPASTI

Tomino tiepido con insalata di puntarelle 7.50  
*Warm Tomino cheese, Italian chicory salad*

Carciofi alla Romana 8.50  
*Braised artichokes with mint and basil*

Acciughe marinate al salmoriglio 8.00  
*Marinated anchovies, olive oil, oregano, garlic and lemon juice*

Granchio di Salcombe 11.50  
*Dressed Salcombe crab*

Capesante con salsa d'arance sanguigne 13.00  
*Seared scallops, blood orange sauce*

Rucola e carciofi spinosi con mandorle e limone 8.50  
*Young artichokes, rocket, lemon and honey dressing*

Capocollo toscano con indivia al balsamico 9.50  
*Coppa, chicory salad and balsamic vinegar*

Carpaccio alla veneziana 10.00  
*Beef Carpaccio, mustard dressing*

Burrata e prosciutto di Cinta Senese 12.00  
*Burrata, Cinta Senese ham*

# ZUPPE

Zuppa di fagioli del purgatorio con tartufo di Norcia 9.50  
*Bean soup with Norcia black truffle*

Zuppa di cozze e crostini all'aglio 7.50  
*Spiced mussels soup, garlic croutons*

Stracciatella in brodo di pollo 7.00  
*Chicken broth Stracciatella*

# PRIMI

Risi e bisi alla veneta 9.00 / 13.00  
*Risotto with peas, bacon and Parmesan*

Gnocchi al radicchio e gorgonzola 10.00 / 14.00  
*Potato gnocchi, radicchio and Gorgonzola cheese*

Ravioli di ricotta e spinaci con vegetali alla salvia 10.00 / 14.00  
*Ricotta and spinach ravioli, vegetable brunoise*

Tagliolini carbonara d'anguilla affumicata 10.00 / 14.00  
*Tagliolini carbonara with smoked eel*

Tortelloni di carciofi con tartufo e maggiorana 12.00 / 16.00  
*Artichoke tortelloni, Norcia black truffle, marjoram*

Linguine all'aragosta 19.50  
*Lobster linguine*

# SECONDI

Trancio di salmone con barba di frate e patate rösti 17.50  
*Organic Scottish salmon, potato rösti, monk's beard*

Coda di rospo con prosciutto e topinambur 18.50  
*Monkfish wrapped in Parma ham, Jerusalem artichokes*

Bistecca di tonno, caponata di finocchi 19.50  
*Tuna steak, fennel caponata*

Branzino selvatico con insalata invernale 23.50  
*Wild seabass, winter vegetables*

Pernice arrosto con ravioli di cavolo nero e castelmagno 16.50  
*Roast partridge, black cabbage and Castelmagno cheese ravioli*

Groppa d'agnello con carciofi e cicoria ripassata 19.50  
*Rump of lamb, spike artichokes, wilted Italian chicory*

Vitello alla milanese, rucola e pomodorini 21.50  
*Veal Milanese, rocket, cherry tomatoes*

Tagliata di manzo all griglia con funghi e patate 20.00  
*Grilled sirloin steak, wild mushroom, crushed potatoes*

## CONTORNI 3.50

Patate arrosto      cavolfiori romaneschi      Spinaci saltati  
*Roast potatoes, rosemary and garlic      Romanesque cauliflower      Sautéed spinach*

Rucola e parmigiano      Radici arrosto  
*Rocket and Parmesan salad      Roasted root vegetables*

## MENU DI CARNEVALE LUNCH & PRE THEATRE SET MENU

Acciughe marinate al salmoriglio  
*Marinated anchovies, olive oil, oregano, garlic and lemon juice*

Zuppa di cozze e crostini all'aglio  
*Spiced mussels soup, garlic croutons*

Vegetali arrosto con polenta  
*Oven baked winter vegetables and polenta*

Carpaccio alla veneziana  
*Classic beef Carpaccio with mustard dressing*

-----  
Risi e bisi alla veneta  
*Risotto with peas, bacon and Parmesan*

Fegato alla veneziana  
*Sautéed strips of veal liver, onions, lemon juice*

Moscardini con riso al nero di seppia  
*Baby cuttlefish, garlic, chilli and black ink squid rice*

Bigoli al pomodoro e acciughe  
*Bigoli pasta, tomato and anchovies*

-----  
Tiramisú  
*Classic tiramisú*

Torta al cioccolato alla veneziana  
*Flourless chocolate tart*

Frappe di carnevale  
*Deep fried strips of sweet pasta*

Gelati e sorbetti assortiti  
*Selection of ice cream and sorbet*

Two course 19.50 / three course 24.50