

## **ANTIPASTI di mare**

**Bollito misto reale di mare al lime con patate al vapore**

Mixed boiled sea with lime and steamed potatoes

**Zuppetta di Calamari, Cozze, Vongole e Gamberi con frisa**

Fish soup with Frisa

**Veli di Salmone marinato all'aneto con arancia candita**

Veils of salmon marinated in dill with candied orange

**Misto reale di pesce crudo (a disponibilità)**

Raw fish mixed (upon availability)

## **ANTIPASTI di terra**

**Battuta di Fassona con scaglie di Parmigiano 36 mesi e pomodorino confit**

Fassona veal minced meat with Parmesan flakes 36 months and confit tomatoes

**Fazzoletti di vitello cotto a bassa temperatura con Salsa Tonnata**

Low temperature cooked veal slices with tuna sauce

**Flan di asparagi con fonduta di Raschera**

Asparagus flan with Raschera fondue

## PRIMI PIATTI di mare

### Scialatielli fatti in casa allo Scoglio

Homemade Scialatielli with seafood

### Paccheri di Gragnano alla Special Fiore (minimo x2)

Gragnano Paccheri with seafood, bread hat and seabass fillet (min x2)

### Spaghettone di Gragnano alle vongole e pomodorino datterino

Gragnano spaghetti with clams

## PRIMI PIATTI di terra

### Tagliatelle al cacio e 3 pepi... alla Roccaverano

Handmade tagliatelle with seasoned Robiola cheese, 3 type of pepper

### Ravioli del Plin con burro e salvia

Plin ravioli with butter and sage

### Tagliatelle fatte in casa con ragù di salsiccia

Handmade tagliatelle with sausage ragout

## SECONDI PIATTI di mare

### Grigliata mista di pesce LISCIA o SABBIATA

Fish Mixed grill

### Pastellato leggero di pesce

Mixed fried fish

### Pesce del giorno al forno o alla griglia

Daily fresh fish grill or oven

## SECONDI PIATTI di terra

### Tagliata di Fassona al Sale Maldon

Fassona Veal Tagliata with Maldon Salt

### Guancia di Vitella Brasata al Nizza

Female Veal Cheek long cooked with Nizza Barbera wine

*I secondi sono accompagnati da contorno a scelta dello chef.*

## IL NOSTRO TEGAMINO

### Pizza e Fiordilatte

### Pizza Napoli

### Pizza bianca con riccioli di Gamberi

White pizza with Shrimp curls

## LE DELIZIE DELL'ORTO

Patate al Forno

Baked Potatoes

Insalata Mista

Mixed Salad

**COPERTO 2.00**



“La cucina è arte ma soprattutto genialità di conseguenza richiede tempo per la sua preparazione ma ancor di più una grande attenzione nella scelta delle materie prime. Sempre di prima qualità. E’ il motivo per cui le seleziono personalmente per poi trasformarle nelle nostre creazioni. Grazie per la pazienza che ci offrirete e per aver scelto di scoprire la mia cucina.”

“The kitchen is art but above all genius consequently it takes time for his preparation but even more attention in the choice of raw materials. Always first quality. That is why I select them personally to then transform them into our creations. Thank you for the patience you will offer us and for have chosen to discover my kitchen.”

Fiore Grillo

## **Bevande**

### Acqua Lurisia 0,75l

### Bibita in Bottiglia 0,

Coca Cola – Coca Cola Zero – Fanta – Sprite

### Bibite in Bottiglia 0,25l

Estathe Limone – Estathe Pesca

### Birra Artigianale 1l Birrificio Sagrin

Bionda – Rossa – Ipa

### Birra Artigianale 0,33l Birrificio Sagrin

Bionda – Rossa

### Caffè

### Caffè Decaffeinato

### Caffè D'orzo

### Infuso o Tisana

## **Distillati**

### Grappe Gialla o Bianca

### Grappe Gran Riserva

### Amari

### Limoncello

### Miscelati

## **PAGAMENTI *Payments***

In base alle nuove leggi vigenti italiane le ricevute fiscali e le fatture superiori a 2999.99 € non possono essere pagate in contanti ma con carta di credito o assegno bancario accompagnato da documento di riconoscimento.

*According to the new Italian laws in force, tax receipts and invoices exceeding € 2999.99 cannot be paid in cash but by credit card or check accompanied by an identification document.*

# ALLERGENI *ALLERGENS*

Tutte le preparazioni sono fatte in casa ed potrebbero essere abbattute a -18° per garantire la sicurezza alimentare e mantenerne le proprietà organolettiche. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

*All preparations are home made and deep frozen at -18° to guarantee food security and to maintain organoleptic properties. For more information please contact our staff.*



Glutine  
*Gluten*



Uova e derivati  
*Eggs and derivatives*



Pesce e derivati  
*Fish and derivatives*



Arachidi e derivati  
*Peanuts and derivatives*



Soia e derivati latte, tofu, spaghetti,  
etc.

*Soy and derivatives*



Latte e derivati  
*Milk and derivatives*



Crostacei e derivati  
*Shellfish and derivatives*



Frutta a guscio e derivati  
*Nuts and derivatives*



Sedano e derivati  
*Celery and derivatives*



Senape e derivati  
*Mustard and derivatives*



Semi di sesamo e derivati  
*Sesame seeds and derivatives*



Anidride solforosa e solfiti in  
concentrazioni superiori a 10 mg/kg  
*Sulphur dioxide and sulphites in  
concentrations above 10 mg/kg*



Molluschi e derivati  
*Clams and derivatives*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG. CE 835/2004. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante il Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04, Allegato III, Sezione VII, Capitolo 3, Lettera D, punto 3 (espressamente prevista da una circolare della regione Piemonte).

*The fish destined to be eaten raw was subjected to reclamation treatment prior comply with the requirements REG. EC 835/2004. Some fresh products are deep frozen, as described in the procedures of the Food Safety Management Manual through the HACCP system pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.*

Non escludiamo la possibilità di contaminazione di allergeni, come glutine e frutta a guscio, dalle nostre preparazioni.

*We do not exclude the possibility of allergens contamination, how gluten and nuts, from our preparations.*

Si richiede gentilmente ai clienti di comunicare precedentemente eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala il quale è disponibile a fornire indicazioni specifiche circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato ed a provvederne la variazione.

*Customers are kindly requested to previously communicate any food allergies or intolerances to the dining room staff who is available to provide specific indications about the possible presence of allergens in each food we administer and to provide for the variation.*

**MENU' DEGUSTAZIONE TERRA** *Meat Tasting Menù*

Selezione di Antipasti *Starter Selection*

Primo *Pasta Course*

Secondo *Main Course*

Dessert

35,00 €

**MENU' DEGUSTAZIONE MARE** *Sea Tasting Menù*

Selezione di Antipasti *Starter Selection*

Primo *Pasta Course*

Secondo *Main Course*

Dessert

45,00 €

I menù si intendono vini esclusi *Wine apart*