

## *Antipasti di mare*

### *Seafood appetizers*

Tentacolo di polipo fritto con polenta cruda

---

*Fried octopus tentacle with raw polenta*

Zuppetta di cozze alla vesuviana

---

*Mussel soup with tomato*

Tartare di salmone, sale e zucchero con arance candite

---

*Salmon tartare, salt and sugar with candied oranges*

Code di gamberi lardellate con stracciatella ai pepi

---

*Larded prawn tails with pepper stracciatella*

Reale di crudo di pesce a disponibilità

---

*Real raw fish available*

## *Antipasti di terra*

### *Land appetizers*

Battuta di fassona con parmigiano 36 mesi

---

*Battuta di Fassona with Parmesan 36 months*

Vitello rosa con salsa tonnata e fiore di capperi

---

*Pink veal with tuna sauce and caper flower*

Tortino di verdura di stagione con fonduta di alpeggio

---

*Seasonal vegetable pie with mountain pasture fondue*

Prosciutto di Parma più di 30 mesi, con mozzarella

---

*Parma ham over 30 months with mozzarella*

## *Primi di mare*

### *Seafood first courses*

Scialatiello allo scoglio sgusciato anni 80

*Scialatiello with shelled rock from the 1980s*

Paccheri alla fradiavola (pomodoro piccante) di polipo

*Paccheri alla fradiavola (spicy tomato) with octopus*

Gnocchi con vongole, gamberi, pomodoro fresco e rucola

*Gnocchi with clams, shrimps, fresh tomatoes and rocket*

## *Primi di terra*

### *First of land*

Agnolotti del plin con burro e salvia

*Agnolotti del plin with butter and sage*

Tagliatelle con ragù di salsiccia

*Tagliatelle with sausage ragout*

Gnocchi di patate al tartufo nero

*Potato gnocchi with black truffle*

## Secondi di pesce

### *Fish main courses*

Grigliata di pesce misto, liscia o insabbiata

---

*Mixed grilled fish, smooth or sanded*

Alici e calamari fritti con marmellata di cipolla rossa

---

*Fried anchovies and squid with red onion jam*

Noce di capesante arrostita

---

*Roasted scallop nut*

Pesce disponibile del giorno  
cotto secondo la mia visione

---

da 16,00 a

*Fish available of the day cooked according to my vision*

## Secondi di terra

### *Seconds of land*

Cubo di Fassona alla griglia con burro e con erbe miste

---

*Grilled Fassona cube with butter and mixed herbs*

Stinco di vitello, brasato al "Nizza"

---

*Veal shank, braised in "Nizza"*

Filetto di maiale impanato alle erbe con maionese alla senape

---

*Pork fillet breaded with herbs with mustard mayonnaise*

## Contorni

### *Side Dishes*

Patate al forno *Baked potatoes*

---

Insalata mista *Mixed salad*

---

Verdura di stagione *Seasonal vegetables*

---