



MENU



..... **ANTIPASTI - STARTER**

Crudo e burrata con olive giganti ed emulsione di basilico

Raw ham and Burrata cheese with giant olives and basil emulsion (3)

Bresaola su letto di tenera rucola con scaglie di pecorino di fossa e pomodorini confit

Bresaola, rocket, pecorino flakes and confit cherry tomatoes (3,13)

Tagliere composto da 3 salumi e 3 formaggi accompagnato da miele e pinzimonio

Salami and cheese plate with honey and oil dipping sauce (3,10,12,13)

Carpaccio di salmone affumicato marinato con lime, zafferano e melograno

Smoked salmon carpaccio marinated with lime, saffron and pomegranate (5)

Panzanella di mare

Sea Panzanella: bread flavoured with oil and vinaigrette, octopus, shrimps, celery, spring onion, confit tomatoes, parsley and drops of basil emulsion (5,8,12,13)

Pinzimonio di verdure

Raw vegetables with oil dipping sauce (12)





MENU



..... **PRIMI - FIRST COURSES**

**Fusilli salentini ai tre pomodori
con ricotta salata e basilico fresco**
Salento fusilli with three tomatoes,
ricotta salata cheese and fresh basil
(1,2,9,12,14)

**Fusilli salentini allo zafferano con
zucchine e gamberi al profumo di
lime e menta fresca**
Salento fusilli with saffron, zucchini and
prawns flavored with lime and fresh mint
(1,2,8,9,12,14)

**Gnocchi al pesto con burrata,
pomodorini confit e pinoli**
Gnocchi with pesto sauce, Burrata cheese,
confit cherry tomatoes and pine nuts
(1,2,9,12,14)

**Gnocchi con tonno fresco, melanzane
e pomodorini**
Gnocchi with tuna, eggplant and cherry
tomatoes (1,2,5,9,12,14)

**Tonnarelli freschi alla carbonara con
pecorino di fossa e guanciale
croccante**
Fresh tonnarelli carbonara style with pecorino
cheese and crispy jowl (1,2,3,9,12,14)

**Tonnarelli freschi aglio, olio,
peperoncino e olive taggiasche**
Fresh tonnarelli with garlic, oil, chilli
pepper and Taggiasca olives (1,2,9,12,14)





M E N U



..... **SECONDI - SECOND COURSES**

Tagliata di pollo al profumo di erbe aromatiche con patate al forno
Sliced chicken herbs flavored with baked potatoes (12)

Filetto di maiale marinato con salsa teriyaki, zenzero e peperoncino con caponatina di verdure al forno
Marinated pork fillet with teriyaki sauce, ginger and chilli pepper with baked vegetable caponata (6,7,11,12,13)

Tartare di manzo marinato agli agrumi con crema di Philadelphia e pomodorini confit gialli e rossi su letto di spinacino crudo
Citrus marinated beef tartare with Philadelphia cream and yellow and red confit cherry tomatoes with raw spinach (3,12)

Filetto di tonno in crosta di sesamo nero con cavolo cappuccio viola e salsa yogurt
Tuna fillet in a black sesame crust with purple cabbage and yogurt sauce (3,5,6,11,12,14)

Filetto di salmone con zucchine marinate in salsa senape e miele
Salmon fillet with zucchini marinated in mustard and honey sauce (5,11,12)

Polpo cotto a bassa temperatura in infusione di frutti rossi ripassato alla plancia con patate prezzemolate al burro, lamponi e salsa Allioli
Octopus cooked at low temperature in red fruit infusion and browned with parsley potatoes, butter, raspberries and Allioli sauce (3,5,11,12,13)





MENU



.....

INSALATONE - SALADS

Insalata tonno, mais e pomodorini

Salad with tuna, corn and cherry tomatoes (5)

Insalata con crostini di pane, primo sale, zucchine e pomodorini

Green salad with bread croutons, primo sale cheese, zucchini and tomatoes (3,9)

Caesar Salad

Mix salad with grilled chicken, crispy bacon, Parmesan flakes, toasted bread and Caesar sauce (2,3,9,11,12)

.....

CONTORNI - SIDES

Cavolo cappuccio viola con maionese

Purple cabbage with mayonnaise (11,12)

Caponatina di verdure al forno

Baked vegetable caponata (11)

Insalata mista

Green salad

Patate al forno

Baked potatoes

Patate prezzemolate al burro

Parsley potatoes with butter (3)





MENU



.....

DOLCI - DESSERTS

.....

**Gelato al limone con menta fresca
e polvere di liquirizia***

Lemon ice cream with fresh mint and
liquorice powder (1,2,3,7,9,10,14)

Lingotto Rocher*

Rocher lingotto (1,2,3,9,10,14)

**Cheesecake scomposta ai
frutti di bosco***

Our special cheesecake with berries
(1,2,3,7,9,10,14)

Torroncino affogato al caffè*

Coffee nougat (1,2,3,7,9,10)

Tiramisù classico*

Classic tiramisù (1,2,3,9,10,14)

*prodotto gelo

.....

BEVANDE - DRINKS

.....

Acqua naturale o frizzante

75cl

Still or sparkling water 75cl

Birra 33cl

Beer 33cl

Bibite 33cl

Soft drinks 33cl





MENU



LISTA VINI - WINE

ROSSI - RED

Brunello di Montalcino DOCG 2017 Bio
Camigliano (Toscana)

Bottiglia Calice

€ 58.00 -

Rosso di Montalcino DOC 2019 Bio
Camigliano (Toscana)

€ 28.00 € 8.00

Poderuccio IGT 2021 Bio
Camigliano (Toscana)

€ 24.00 € 7.00

Dogliani DOCG
Patrizi (Piemonte)

€ 18.00 € 6.00

Borgone IGT Bio
Camigliano (Toscana)

€ 18.00 € 6.00

BIANCHI - WHITE

Müller Thurgau Mastri Vernacoli 2021 DOC
Cavit (Trento)

Bottiglia Calice

€ 18.00 € 6.00

Pinot Grigio DOC
Cavit (Trento)

€ 22.00 € 7.00

Gamal IGT Vermentino BIO
Camigliano (Toscana)

€ 20.00 € 7.00

Bianco delle Crete IGT Vermentino BIO
Camigliano (Toscana)

€ 18.00 € 6.00

BOLLICINE - SPARKLING

Bellavista Franciacorta Cuvée Brut
Cantina Bellavista (Lombardia)

Bottiglia Calice

€ 90.00 -

Berlucchi '61 Brut Franciacorta
Guido Berlucchi (Lombardia)

€ 60.00 -

Miol Prosecco Treviso DOC Millesimato 2021
Bortolomiol (Veneto)

€ 22.00 € 7.00

Prosecco Bandarossa DOCG
Bortolomiol (Veneto)

€ 28.00 -

Krevis Prosecco Treviso DOC
Colli del Soligo (Veneto)

€ 18.00 € 6.00



MENU



.....

LISTA ALLERGENI

.....

Arachidi e derivati Peanuts	1	Crostacei Crustaceans	8
Frutta a guscio Fruits in shell	2	Glutine Gluten	9
Latte e derivati Milk and dairy products	3	Lupini Lupini beans	10
Molluschi Molluscs	4	Senape Mustard	11
Pesce Fish	5	Sedano Celery	12
Sesamo Sesame	6	Anidride solforosa e solfiti Sulfur dioxide and sulfites	13
Soia Soy	7	Uova e derivati Eggs	14

Prenota per avere il tuo menù personalizzato durante il tuo soggiorno al prezzo speciale di € 30,00pp anziché € 35,00pp.

L'offerta include due portate, acqua, calice di vino e caffè.

.....

Choose in advance to have your personalized menù during your stay at the special price of € 30,00pp instead € 35,00pp.

The offer includes two courses, water, a glass of wine and coffee.

