

## ANTIPASTI STARTERS

<b>SALMONE E FINOCCHI (3,4,12)*</b> Salmone affumicato su finocchi marinati all'arancia, maionese alla menta. Smoked salmon on fennel marinated in orange juice, with mint mayonnaise.	<b>15</b>
<b>FLAN DI MELANZANE (1,7) <sup>V</sup></b> Flan di melanzane con glassa al pomodoro, mozzarella, basilico e Parmigiano Reggiano. Aubergine flan with a tomato glaze, mozzarella, basil and Parmigiano Reggiano.	<b>12</b>
<b>TARTARE DI VERDURE (7,9) <sup>V</sup></b> Verdure fresche di stagione con yogurt greco alle erbe e germogli croccanti. Fresh seasonal vegetables with herb-flavoured Greek yoghurt and crunchy sprouts.	<b>10</b>

<b>BACCALÀ MANTECATO (1,4,7)</b> Baccalà mantecato accompagnato da crema di ceci al rosmarino e pane croccante. Creamed salt cod served with rosemary chickpea purée and crispy bread.	<b>16</b>
<b>LE ECCELLENZE ITALIANE <sup>24</sup></b> Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame Felino IGP, pecorino buccia nera e Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi. 24-month aged Parma ham, Felino IGP salami, black-rind pecorino and 22-month aged Parmigiano Reggiano PDO.	<b>17</b>
<b>CLASSICO ALL'ITALIANA (7)</b> Prosciutto di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala. 24-month-aged Parma ham and buffalo mozzarella.	<b>12</b>

## PRIMI FIRST COURSES

<b>CARBONARA (1,3,7)</b> Tonnarelli di pasta fresca con crema di tuorlo d'uovo, pecorino romano e guanciale croccante. Fresh tonnarelli pasta with a cream of egg yolks, Pecorino Romano and crispy guanciale.	<b>15</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E FANTASIA (1,3,4) <sup>13</sup></b> Spaghetti alla chitarra con aglio, olio EVO, peperoncino, acciughe, olive taggiasche e pane ai pomodori secchi. Spaghetti with garlic, EVO oil, chilli, anchovies, Taggiasca olives and sun-dried tomato bread.	<b>13</b>
<b>VELLUTATA DI PATATE E PORRI (1) <sup>VE</sup></b> Con patate, porri e crostini al rosmarino. Soup with potatoes, leeks and rosemary croutons.	<b>12</b>

<b>RAVIOLI RICOTTA E LIMONE (1,3,7,8)</b> Quadrettoni di pasta fresca ripieni di ricotta e limone con crema di pomodori freschi, guanciale croccante e crema di pecorino. Large squares of fresh pasta stuffed with ricotta and lemon, served with fresh tomato sauce, crispy guanciale and a pecorino cream.	<b>14</b>
<b>FUSILLONI CON COZZE E PESTO DI RUCOLA (1,3,7,8,14)*</b> Fusilloni di pasta fresca con coulis di pomodoro, cozze e pesto di rucola. Fresh fusilloni pasta with tomato coulis, mussels and rocket pesto.	<b>16</b>

## PIATTI REGIONALI REGIONAL DISHES

<b>CUNDIGGIUN (4,8,12)</b> Insalata ligure con fagiolini, patate, pomodori, olive taggiasche, tonno in vaso, cipolle caramellate, pinoli e gel al basilico. Ligurian salad with green beans, potatoes, tomatoes, Taggiasca olives, tinned tuna, caramelised onions, pine nuts and basil gel.	<b>17</b>
--	-----------

<b>TROFIE AL PESTO (1,7,8)* <sup>V</sup></b> Trofie con pesto di basilico, patate e fagiolini. Trofie with basil pesto, potatoes and green beans.	<b>14</b>
<b>BACCALÀ ALLA LIGURE (4,8)</b> Baccalà con patate, pomodorini, olive e pinoli. Salted cod with potatoes, cherry tomatoes, olives and pine nuts.	<b>17</b>

## TENTAZIONI TEMPTATIONS

<b>CHC BURGER (1,7,8,11,12)*</b> Panino, hamburger 220gr di Manzo 100% Italia, scamorza affumicata, pesto di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte. Bun, 220g Beef burger 100% Italian, smoked scamorza cheese, sun-dried tomato cream, caramelized onion, bacon, rocket and french fries.	<b>18,50</b>
<b>CLASSIC BURGER (1,7,11)*</b> Panino, hamburger 220gr di Manzo 100% Italia, iceberg, pomodoro, bacon, cheddar e patate fritte. Bun, 220g Beef burger 100% Italian, iceberg lettuce, tomato, bacon, cheddar and french fries.	<b>17,50</b>
<b>CHICKEN BURGER (1,3,11)*</b> Panino, petto di pollo panato, bacon, pomodoro, insalata iceberg, maionese e patate fritte. Bun, breaded chicken breast, bacon, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise and french fries.	<b>16</b>

<b>VBURGER (1,11,12)* <sup>VE</sup></b> Panino, burger vegetale, pomodoro, iceberg, maionese vegana, cipolla caramellata e patate fritte. Bun, veggie burger, tomato, iceberg lettuce, vegan mayonnaise, caramelised onion and french fries.	<b>16</b>
<b>CLUB SANDWICH (1,3,7)*</b> Pane tostato, pollo grigliato, bacon, crema di uova sode, insalata iceberg, pomodoro, maionese e patate fritte. Toasted bread, grilled chicken, bacon, soft-boiled egg spread, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and french fries.	<b>16</b>
<b>Ingredienti in aggiunta - Additional ingredients <sup>2</sup></b> Provola affumicata - <i>Smoked provola</i> Bacon Funghi - <i>Mushrooms</i> Salsa BBQ - <i>BBQ Sauce</i>	<b>2</b>

Vegetarian <sup>V</sup> Vegan <sup>VE</sup> Disponibile fino a mezzanotte <sup>24</sup>

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: **1** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3** Uova e prodotti a base di uova **4** Pesce e prodotti a base di pesce **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6** Soia e prodotti a base di soia **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8** Frutta a guscio **9** Sedano e prodotti a base di sedano **10** Senape e prodotti a base di senape **11** Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12** Anidride solforica e solfiti **13** Lupino e prodotti a base di lupino **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

## SECONDI SECOND COURSES

<b>FILETTO DI MANZO (10)</b> Filetto di Manzo con doppia consistenza di carote glassate e senape antica. Beef fillet with glazed carrots of two textures and ancient mustard.	<b>28</b>
<b>COSTINE DI MAIALE BBQ (8,9)</b> Costine di maiale glassate con salsa BBQ servite con patate rustiche. Glazed pork ribs with BBQ sauce, served with rustic potatoes.	<b>20</b>
<b>POLLO ALLA GRIGLIA (1,9)</b> Petto di pollo con cous cous e verdure stagionali. Chicken breast with couscous and seasonal vegetables.	<b>17</b>

<b>ROMBO CHIODATO ARROSTITO (1,4,7)*</b> Filetto di rombo con crema allo zafferano e chips di zucchine croccanti. Turbot fillet with saffron cream and crispy courgette chips.	<b>24</b>
<b>FILETTO DI ORATA SCOTTATO (4)*</b> Con spinacino fresco, salsa al limone, tartara di pomodorini confit. Sea bream fillet with baby spinach, lemon sauce, and confit cherry tomato tartare.	<b>21</b>

## CONTORNI SIDES

<b>INSALATA MISTA <sup>24</sup></b> Mixed salad.	<b>6</b>
<b>VERDURE DI STAGIONE <sup>24</sup></b> Seasonal vegetables.	<b>7</b>

<b>PATATE FRITTE*</b> French fries.	<b>6</b>
<b>PATATE AL FORNO</b> Roasted potatoes.	<b>6</b>

## PINSA

<b>LA MARGHERITA (1,7)* <sup>24</sup></b> Pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano e basilico. Tomato, mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil.	<b>11</b>
<b>L'ITALIANA (1,7,8)* <sup>24</sup></b> Mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e pesto di rucola. Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, 24-month-aged Parma ham and rocket pesto.	<b>15</b>

## INSALATE SALADS

<b>CAESAR (1,3,7)</b> Insalata iceberg, pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, crostini e salsa Caesar. Iceberg lettuce, grilled chicken, Parmigiano Reggiano, croutons and Caesar dressing.	<b>15</b>
<b>ESTIVA (7) <sup>V</sup></b> Pomodorini, olive taggiasche, feta, cetriolo e basilico. Cherry tomatoes, Taggiasca olives, feta, cucumber and basil.	<b>13</b>

## DOLCI DESSERTS

<b>TIRAMISÙ (1,3,7) <sup>24</sup></b> Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro. Mascarpone cream with coffee-soaked biscuit and bitter cocoa powder.	<b>7</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE (3,7)</b> Crema alla vaniglia con crosta di zucchero caramellato. Vanilla cream with a caramelised sugar crust.	<b>6</b>
<b>TARTE AL CIOCCOLATO FONDENTE (1,3,7) <sup>7</sup></b> Biscotto di pasta frolla con ganache al cioccolato, gel all'arancio e sale maldon. Shortbread biscuit with chocolate ganache, orange gel and Maldon salt.	<b>7</b>

<b>BABÀ NAPOLETANO (1,3,7,12) <sup>24</sup></b> Bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco. Rum-soaked sponge cake with custard cream and berries.	<b>6</b>
<b>MACEDONIA DI FRUTTA <sup>24</sup></b> Selezione di frutta stagionale. Seasonal fruit selection.	<b>5</b>
<b>Coperto per persona</b> Service charge per person	<b>1.50</b>

Vegetarian <sup>V</sup> Vegan <sup>VE</sup> Available until midnight <sup>24</sup>

\*Some products may be frozen at origin or locally.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: **1** Cereals containing gluten and products thereof **2** Crustaceans and products thereof **3** Eggs and products thereof **4** Fish and products thereof **5** Peanuts and products thereof **6** Soybeans and products thereof **7** Milk and products thereof (including lactose) **8** Nuts **9** Celery and products thereof **10** Mustard and products thereof **11** Sesame seeds and products thereof **12** Sulphur dioxide and sulphites **13** Lupin and products thereof **14** Molluscs and products thereof  
Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.