



Menu room service

ANTIPASTI - appetizers

CRUDO DI PARMA (24 MESI) CON BUFALA CAMPANA <i>Parma ham (24 months seasoned) with buffalo mozzarella</i>	13€
TORTINO DI PATATE E FUNGHI PORCINI SU FONDUTA DI TALEGGIO <i>Potatoes and porcini mushroom pie with taleggio fondue</i> (V)	11€
COMPOSTA DI MARE ALL'OLIO EXTRAVERGINE TAGGIASCO E LIMONE DI SORRENTO <i>Seafood compote with taggiasca extra virgin olive oil and Sorrento lemon</i> *	15€

PRIMI PIATTI - first courses

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON TALEGGIO E PISTACCHI <i>Purple potato gnocchi with taleggio cheese and pistachio</i> (V)	14€
RAVIOLI DI ZUCCA CON BURRO, SALVIA E PECORINO <i>Pumpkin ravioli with butter, sage and pecorino</i> (V)	13€
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE <i>Pappardelle with wild boar ragu sauce</i>	13€
SCIALATIELLI AI FRUTTI DEL MEDITERRANEO <i>Scialatielli with mediterranean seafood</i> *	15€

SECONDI PIATTI - second courses

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <i>Sliced beef with arugula and parmesan</i>	18€
COSTATA DI SCOTTONA (500 gr.) AL SALE MALDON CON PATATE RUSTICHE <i>Scottona rib (500gr.) with maldon salt and rustic potatoes</i>	25€
TRANCIO DI SALMONE AL RUM E LIME, PANNA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA <i>Salmon steak with rum and lime, sour cream and chives</i>	20€
HAMBURGER DI VERDURE <i>Veggie hamburger</i>	15€

CONTORNI - sides

VERDURE AL VAPORE <i>Steamed vegetables</i>	5€
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	5€
PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	5€

DOLCI - desserts

CROSTATA ALL'ALBICOCCA <i>Apricot tart</i>	5€
TIRAMISÙ CLASSICO <i>Classic tiramisù</i>	5€
PANNA COTTA GLUTEN FREE ALLA VANIGLIA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO <i>Vanilla gluten free panna cotta with berries cream</i>	5€
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE <i>Seasonal fresh fruit salad</i>	5€

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI ALLO STAFF DEL
RISTORANTE AL N. 600

For all allergies and intolerancies please contact the restaurant at dial 600