

Чистота и свежесть наших продуктов для начала... и для разогрева аппетита!

- Блюдо с нарезкой местных колбас с мягким сыром скваккероне в корзинке из пьядины € 18,00
- «Ньокко фритто» с прошутто из Карпеньи с перцем, салатом, заправленным апельсиновыми дольками и грецкими орехами € 18,00
- Пармиджана из баклажанов € 16,00
- Ростбиф с горчицей, хлопьями сыра грана и запеченными помидорами € 18,00
- Прошутто с дыней и кубиками буйволиной моцареллы, с лимонным маслом € 18,00
- Тартар из филе с бурратой из Апулии и его соусами € 28,00
- Капрезе с тремя видами помидоров с буйволиной моцареллой на гаспачо и песто € 18,00
- Пинцимонио из сырых овощей с крупной солью € 16,00

Домашняя паста по традиционным рецептам:



- Спагетти «качо е пепе» от Кавальера Джузеппе Кокко с сыром и перцем по оригинальному рецепту (мин 2 порции) € 20,00
- Тортелли, фаршированные бурратой на свежем томатном гаспачо с базиликом € 17,00
- Домашние тальятелле с тремя видами помидоров € 16,00
- Строппрети с соусом пастичата € 17,00
- Лазанья от дедушки Джованни € 16,00
- Капеллетти с кремом и хрустящим пармским прошутто € 18,00
- Карбонара от Кавальера Джузеппе Кокко € 17,00

Качество и натуральность нашего пастбищного мяса

- Филе говядины с панчеттой, приготовленное на гриле € 26,00
- Нарезанный стейк из говядины на салате с крупной солью и розмарином € 25,00
- Рибай/флорентийский стейк «Маркиджана» приготовленный на углях (100гр) € 7,00/7,50
- Большой шампур «Сбуроун» из ассорти мяса и сезонных овощей, приготовленный на углях € 26,00
- Филе теленка шато бриан (1,2 кг) € 80,00
- Котлета» из телятины по-милански с костью (500 г) € 26,00

Морепродукты:

Чистота и свежесть наших продуктов для начала... и возбуждения аппетита!

- Устрицы «Huîtres Cadoret» из Бретани, зрелые в реке Белон бшт € 30,00
- Дегустация сырых морепродуктов - тунец, лангусты, устрицы, красные креветки и гребешки (ассортимент может меняться в зависимости от наличия на рынке) € 42,00
- Дегустация тунца: тартар с кубиками манго, карпаччо с горчицей и бурратой и татаке с соевым соусом € 28,00
- Путешествие в Японию: кусочки маринованного тунца с соей и имбирем в масле для жарки, с соусами € 20,00
- Морской салат, цуккини с картофелем и лимоном € 18,00
- Маринованные анчоусы по-старинке с салатом из фенхеля и сладким луковицей Тропеи € 18,00
- Мидия в сковороде с перцем, чили и крутоном € 20,00
- Кастрюля из морепродуктов и ракообразных, подается с жареным хлебом € 26,00
- Маринованный лосось с цитрусовыми, буйволиной моцареллой и кубиками манго € 18,00
- Тосканский панцанелла с обжаренными анчоусами € 18,00

Домашняя паста по старинным рецептам

- Домашние тальюлини, обжаренные с кусочками морского окуня и цветками кабачков € 18,00
- Картофельные ньокки с нарезанными креветками и генуэзским песто € 18,00
- Большая сковорода домашних строппреди с морепродуктами, черри базиликом € 22,00
- Валенсийская пазлья с шафраном (мин. 2 порции, цена за порцию) € 23,00
- Паккери с аматричаной из креветок и слегка острым гуанчале € 18,00
- Тальюлини, запеченные алла пармиджана с креветками € 18,00

Рыба и ракообразные по традиции древних моряков:

- Гриль из рыбы и ракообразных, приготовленный на углях € 26,00
- Кальмары и креветки, приготовленные на гриле € 20,00
- Рыба и ракообразные во фритюре с филе цуккини и картофельной кожурой € 25,00
- Сардинки на гриле с рукколой € 20,00
- Норвежский лосось с жареным картофелем и вкусными соусами € 22,00
- Сибас, запеченный в фольге с картошкой, помидорами и оливками € 26,00

Гарниры:

- Жареный картофель с розмарином € 7,50
- Овощи на гриле € 7,50
- Смешанный салат € 7,50
- Картофель фри € 7,50
- Запеченные овощи € 7,50
- Пиадина € 1,50

