



Hic manebimus optime

“La Tradizione”

€ 45

QUATTRO PIATTI DELLA

TRADIZIONE A MANO LIBERA

DEL NOSTRO CHEF

Four course by our Chef

Quatre plats de notre Chef

Il menù degustazione è servito per almeno 2 ospiti del tavolo

Tasting Menu is intended for a minimum of 2 people

Le Menu dégustation est servi pour un minimum de 2 personnes

...GLI ANTIPASTI...

...THE STARTERS... LES ENTRÉES...

Uovo cotto morbido 65° con crema di asparagi verdi e insalata di spinaci
con sentori affumicati (3,9,10,14)

*Soft cooked egg 65 ° with cream of green asparagus and spinach salad at smoky
notes*

Œuf cuit doux à 65 ° avec crème d'asperges verts et salade d'épinards fumés

€ 18

Alici dorate e fritte, uva passa e pinoli e
crema di peperoni rossi alla brace (1,3,4,5,7,9,10)

Fried anchovies, raisins and pine nuts and cream of grilled red peppers

Anchois frits, raisins et pignons avec crème de poivrons rouges grillés

€ 19

Carpaccio di manzo, crudité di scarola riccia e
salsa al parmigiano (3,4,5,7,14)

Beef carpaccio, crudité of curly endive and parmesan sauce

Carpaccio de bœuf, crudité avec endive frisée et sauce au parmesan

€ 20

Mosaico di scampi di Sicilia, mozzarella di bufala e
salsa al balsamico (1,2,3,6,7,10,14)

Mosaic of Sicilian scampi, buffalo mozzarella and balsamic sauce

Mosaique de langoustines de Sicile, mozzarella de buffle et sauce balsamique

€ 22

...I PRIMI...

...THE FIRST COURSES... LES PREMIERS...

Tagliatelle all'uovo con ragù di agnello, fave e pecorino (2,3,4,9,14)

Egg tagliatelle with lamb ragout, broad bean and pecorino cheese

Tagliatelle aux œufs avec ragoût d'agneau, faveur et fromage de pecorino

€ 19

Risotto crema di zucca al sentore di lime, caprino fresco e
Amaretti (3,4,5,7,9,11,14)

Pumpkin cream risotto with hints of lime, fresh goat cheese and Amaretti

Risotto à la citrouille avec note de citron vert, fromage de chèvre frais et Amaretti

€ 20

Eliche Gerardo di Nola con crema di broccoli Baresi, vongole e pomodorino
Pachino appassito (1,2,3,4,9)

*Eliche pasta by Gerardo di Nola with broccoli cream, clams and withered cherry
tomatoes*

*Eliche de Gerardo di Nola pâtes à la crème de brocolis, palourdes et tomates
cerises seiches de Pachino*

€ 22

Cannolo di pasta fresca ripiena di ricotta di fuscella, vellutata di piselli,
crudo di gamberi rossi e guanciale croccante (1,3,4,6,9,10,14)

*Fresh pasta cannolo filled with "fuscella" ricotta cheese, pea velvety, raw with red
prawns and crispy bacon*

*Cannolo de pâtes fraîches farcis au fromage de ricotta, velouté de petit pois,
crevettes rouges crues et bacon croustillant*

€ 24

...I SECONDI...

...SECOND COURSES... DEUXIÈMES PLATS...

Pollo cotto confit con pistacchi di Bronte e terrina di patate (3,4,5,7,9,10,14)

Chicken confit with Bronte pistachios and potatoes bowl

Confit de poulet cuit avec pistaches de Bronte et terrine de pommes de terre

€ 24

Baccalà al vapore con salsa di pomodoro all'origano e
crocchette di patate (1,3,4,5,9,14)

Steamed cod with tomato sauce, oregano and potato croquettes

*Morue cuite à la vapeur avec sauce tomate à l'origan et croquettes de pommes
de terre*

€ 25

Trancio di spigola con crema di fagioli di Controne e
friarielli al forte (1,3,4,5,8,10,14)

Slice of sea bass with cream of Controne beans and spicy Neapolitan broccoli

Tranche de loup de mer avec crème de haricots Controne et brocolis épicés

€ 28

Guancia di manzo al Falerno del Massico Rosso, con crema di patate e
carciofi al timo (3,4,5,7,9,14)

*Beef cheek with Falerno del Massico Red wine, cream of potatoes and artichokes
with thyme*

*Joue de bœuf au Falerno del Massico Rosso, avec crème de pommes de terre et
artichauts au thym*

€ 30

...ALLERGENI.....ALLERGENS... ALLERGÈNES...

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 famiglie di allergeni indicate nell'art. II del Reg. UE 1169/201, quali:

The dishes may have one or more allergens belonging to the 14 types of allergens as shown in the Annex II of the EU Food Information for Consumers Regulation No.1169/201

Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes appartenant aux 14 types d'allergènes, comme indiqué dans l'annexe II du règlement de l'UE n ° 1169/201

1. **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and derived products
Poissons et produits à base de poissons
2. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid
Mollusques et produits à base de mollusques
3. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and dairy- derived (including lactose)
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
4. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**
Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
5. **Frutta a guscio**
Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de: cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
6. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish
Crustacés et produits à base de crustacés
7. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts
Arachides et produits à base d'arachides
8. **Lupino e prodotti a base lupino**
Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta
Lupin et produits à base de lupin
9. **Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and egg-derived
Oeufs et produits à base d'oeufs
10. **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg in the finished product.
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l
11. **Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and derived
Soja et produits à base de soja
12. **Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame and derived
Graines de sésame e produits à base de graines de sésame
13. **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and derived
Moutarde et produits à base de moutarde
14. **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and derived
Céleri et produits à base de céleri

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante

For any kind of food intolerance or allergy please ask to our restaurant staff

Pour tout type d'intolérance alimentaire ou d'allergie s'il vous plaît demander à notre personnel de restaurant