

## TAPAS

G L	<b>Panzerotti baresi mozzarella e pomodoro</b> Panzerotti baresi avec mozzarella et tomate	6
G L	<b>Arancini di carne e piselli</b> Arancini du viande et petit pois.	6
L	<b>Insalata di burrata</b> Salade de burrata	6.5
	<b>Calamari saltati con tritto di aglio, olio e prezemolo</b> Calamars sautés à l'ail haché, huile d'olive et persil	6.5
G L	<b>Porchetta con pane tostato e salsa al pepe nero</b> Porchetta au pain grillé et sauce au poivre noir	8.5
H L	<b>Crocchette di funghi porcini</b> Croquettes du champignons	7.5
M	<b>Cozze "de Roca"</b> Moules de Roca	7.5
P S	<b>Tartare di tonno bluefin con sesamo tostato e soja.</b> Tartare de thon au sésame grillé et soja	10.5
L	<b>Tagliata di manzo (120g) con rucola, pomodorino e grana padano</b> Tranches de boeuf (120g) avec roquette, tomate et grana padano	7
L	<b>Patate Gravin, con fonduta di Fontina aglio olio e peperone rosso</b> Pommes gravin avec fondue fontina et huile, ail et poivron rouge	6
L	<b>Selezione di formaggi italiani</b> Sélection de fromages italiens	7.5
H L	<b>Vitello tonnato</b> Vitel tonné	8.5
	<b>Melanzana affumicata con pane tostado</b> Aubergine fumée au toast	7.5
L	<b>Carpaccio con rucola, grana e pomodorini</b> Carpaccio avec roquette, grana et tomate	8.5

## ANTIPASTI/ LES ENTRÉES

L	<b>Insalata di gamberi, polipo e calamari con sedano e carota</b> Salade de crevettes, poulpe et calamars avec céleri et carotte	14
H S	<b>Tartare di manzo</b> Steak tartare	14.5
G L	<b>Burrata con pettole</b> Burrata avec pettole	12

## PRIMI PIATTI-PREMIERS COURS

G P H	<b>Tagliolino al limone con crema di limone e merluzzo</b> Tagliolino au citron avec crème de citron et morue	13.5
G L	<b>Bavette alle vongole</b> Bavette "Gentile" avec palourdes et tomates cerises	14
G L H	<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Gnocchi avec tomate, mozzarella et basilic	13
G L H	<b>Maccheroncini con melanzane, pomodorini e ricotta affumicata</b> Maccheroncini avec aubergine, tomates cerises et ricotta fumée	12.5
G H	<b>Pappardelle con ragù di vitello</b> Pappardelle avec ragoût de veau	13.5
G C H	<b>Spaghetti al nero con vongole e calamari</b> Spaghetti noir avec calamars et palourdes	14
G L H	<b>Lasagna di carne</b> Lasagne cuit avec boeuf	13.5
G L H	<b>Pappardelle con pecorino e olio di tartufo bianco</b> Pappardelle avec pecorino et huile du truffe blanche	14
G H	<b>Pappardelle con funghi cardoncelli e salsiccia</b> Pappardelle avec champignons (cardoncelli) et saucisses	14
G H P	<b>Orecchiette con cime di rape e acciughe</b> Orecchiette avec cime di rape (Nabizas) et aux anchois	13.5
G H	<b>Pasta del Giorno</b> Pâtes du jour	S.M.
	<b>Rissoto del Giorno</b> Rissoto du jour	S.M.

## SECONDI PIATTI-DEUXIÈME COURS

	<b>Braciola di maiale Iberico con funghi</b> Côtes de porc aux champignons	18
	<b>Entrecôte (220g Ternera) con patate al forno</b> Entrecôte (220g boeuf) avec pomme de terre ou au four	19
	<b>Pollo biologico marinato piccante con verdure alla griglia</b> Poulet d'élevage biologique mariné aux épices avec légumes à la braise	17
P	<b>Pesce del giorno</b> Poisson du jour	S.M.