

## TAPAS

G L	<b>Panzerotti baresi mozzarella e pomodoro</b> Panzerotti baresi with mozzarella and tomato	6
G L	<b>Arancini di carne e piselli</b> Arancini with meat and peas.	6
L	<b>Insalata di burrata</b> Burrata salad	6.5
	<b>Calamari saltati con tritto di aglio, olio e prezemolo</b> Sauteed squid with crushed garlic, oil and parsley	6.5
G L	<b>Porchetta con pane tostato e salsa al pepe nero</b> Porchetta on toast and black pepper sauce	8.5
H L	<b>Crocchette di funghi porcini</b> Mushrooms croquecchete	7.5
M	<b>Cozze "de Roca"</b> Mussels "de roca"	7.5
P S	<b>Tartare di tonno bluefin con sesamo tostato e soja.</b> Tuna tartare with toasted sesame and soy	10.5
L	<b>Tagliata di manzo (120g) con rucola, pomodorino e grana padano</b> Beef steak (120g) with arugula, cherry tomatoes and grana padano	7
L	<b>Patate Gravin, con fonduta di Fontina aglio olio e peperone rosso</b> Gravin's potatoes with Fontina fondue and oil, garlic and red pepper	6
L	<b>Selezione di formaggi italiani</b> Selection of italian cheeses	7.5
H L	<b>Vitello tonnato</b> Vitel tonn�	8.5
	<b>Melanzana affumicata con pane tostato</b> Smoked eggplants with toast bread	7.5
L	<b>Carpaccio con rucola, grana e pomodorini</b> Carpaccio with arugula, grana and tomatoes	8.5

## ANTIPASTI/STARTERS

L	<b>Insalata di gamberi, polipo e calamari con sedano e carota</b> Salad, shrimps, octopus and squid with celery and carrot	14
H S	<b>Tartare di manzo</b> Steak tartar	14.5
	<b>Burrata con pettole</b> Burrata with pettole	12

## PRIMI PIATTI-MAIN COURSES

<b>G P H</b>	<b>Tagliolino al limone con crema di limone e merluzzo</b> Lemon Tagliolino with lemon cream and hake	<b>13.5</b>
<b>G L H</b>	<b>Bavette alle vongole</b> Bavette "Gentile" with clams and tomatoes	<b>14</b>
<b>G L H</b>	<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Gnocchi with tomato, mozzarella and basil	<b>13</b>
<b>G L H</b>	<b>Maccheroncini con melanzane, pomodorini e ricotta affumicata</b> Maccheroncini with eggplant, tomato and smoked ricotta	<b>12.5</b>
<b>G H</b>	<b>Pappardelle con ragú di vitello</b> Pappardelle with brased beef	<b>13.5</b>
<b>G C H</b>	<b>Spaghetti al nero con vongole e calamari</b> Black ink spaghetti with clams and squid	<b>14</b>
<b>G L H</b>	<b>Lasagna di carne</b> Lasagna with beef	<b>13.5</b>
<b>G L H</b>	<b>Pappardelle con pecorino e olio di tartufo bianco</b> Pappardelle with pecorino cheese and white truffle oil	<b>14</b>
<b>G H</b>	<b>Pappardelle con funghi cardoncelli e salsiccia</b> Pappardelle with mushrooms (cardoncelli) and sausages	<b>14</b>
<b>G H P</b>	<b>Orecchiette con cime di rape e acciughe</b> Orecchiette with turnip greens and anchovies	<b>13.5</b>
<b>G H</b>	<b>Pasta del Giorno</b> Today's pasta	<b>S.M.</b>
	<b>Rissoto del Giorno</b> Today's rissoto	<b>S.M.</b>

## SECONDI PIATTI-MAIN COURSES

	<b>Braciola di maiale Iberico con funghi</b> Pork tenderloin with mushrooms	<b>18</b>
	<b>Entrecôte (220g Ternera) con patate al forno</b> Entrecot (220g beef) with baked potatoes	<b>19</b>
	<b>Pollo biologico marinato piccante con verdure alla griglia</b> Spicy marinated organic chicken with grilled vegetables	<b>17</b>
<b>P</b>	<b>Pesce del giorno</b> Today's fish	<b>S.M.</b>