

Piccoli Piatti per l'Aperitivo

Tartare di pesce del giorno <i>Fish of the day tartare</i>	€ 7 ,00
Carpaccio di pesce del giorno <i>Fish carpaccio of the day</i>	€ 7 ,00
Baccalà mantecato, puntarelle all'acciuga <i>Creamed cod, salad of chicory hearts with anchovy</i>	€ 8 ,00
Uovo barzotto, broccolo fiolaro e tartufo nero pregiato di Norcia <i>Soft boiled egg, fiolaro broccoli and prized black truffle from Norcia</i>	€ 10 ,00

Antipasti

Crudo di pesci e crostacei della Locanda <i>Raw fish and shellfish from the Locanda</i>	€ 40 ,00
servito con: - puntarelle all'acciuga served with: - radicchio tardivo in "saor"	€ 5 ,00
- insalata di "castraure"	€ 6 ,00
Sgombro in "saor", baccalà mantecato e polenta bianca morbida <i>Mackerel in "saor", creamed cod and soft white polenta</i>	€ 16 ,00
Trancio di baccalà dissalato con broccolo fiolaro e salsa alla vicentina <i>Desalted cod fillet with fiolaro broccoli and Vicenza sauce</i>	€ 18 ,00
Prosciutto crudo San Daniele stagionato 28 mesi, giardiniera di verdure <i>Raw ham San Daniele 28 months with pikles</i>	€ 18 ,00
Porchetta di Ariccia, pesto al finocchietto e ricotta di pecora <i>Porchetta from Ariccia, fennel pesto and sheep ricotta</i>	€ 18 ,00
Animelle di vitello dorate con "castraure" stufate, zucca e mostarda di pere <i>Golden veal sweetbreads with stewed "castraure", pumpkin and pear mustard</i>	€ 17 ,00

Primi

Pasta, fagioli e fantasia di mare <i>Pasta, beans and sea fantasy</i>	€ 15 ,00
Linguine alle vongole, emulsione di ricci di mare e bottarga di nostra produzione <i>Linguine with clams, sea urchin emulsion and homemade bottarga</i>	€ 22 ,00
Tortellini farciti con genovese di tonno, brodo di pomodoro arrostito, capperi e basilico <i>Tortellini stuffed with tuna "genovese" (tuna stew) , Roasted tomato broth, capers and basil</i>	€ 20 ,00
Tagliolini di pasta all'uovo al ragù di coniglio di Carmagnola, profumo di timo e rosmarino <i>Tagliolini of egg pasta with Carmagnola rabbit ragù, scent of thyme and rosemary</i>	€ 19 ,00
Risotto con formaggio "Castelrosso" e piccione nostrano (minimo per 2 persone; costo a persona) <i>Risotto with "Castelrosso" cheese and local pigeon</i>	€ 22 ,00

Secondi

Pesce selvaggio secondo mercato cotto al sale servito con insalatina di radicchio tardivo (minimo per 2 persone) <i>Wild fish of the day cooked in salt served with late radicchio salad (min 2 person)</i>	€ 9 ,50 l'etto
Trancio di tonno con mezzo purè di fagioli cannellini e scalogno confit al vino rosso Amarone <i>Tuna steak with "half puree" of cannellini beans and confited shallot in Amarone red wine</i>	€ 28 ,00
Rombo arrostito con "castraure" e salsa ai frutti di mare <i>Grilled turbot with "castraure" and seafood sauce</i>	€ 28 ,00
Suprema di faraona avvolta nella pancetta e arrostita, radicchio tardivo in leggero agrodolce, salsa al pepe verde ed erbe aromatiche <i>Guinea fowl supreme wrapped in bacon and roasted, sweet and sour late radicchio, herb and green peppe</i>	€ 25 ,00
Guancette di maiale brasate nel latte con broccolo fiolaro, purè di patate e porro fritto <i>Pork cheeks braised in milk with broccoli fiolaro, mashed potatoes and fried leek</i>	€ 25 ,00

Formaggi

Selezione di formaggi italiani con pane ai fichi e noci, confetture e mostarde <i>Selection of italian cheeses with fig and walnut bread, jam and mustard</i> Toma Orobica, Caprino Az. Agr. Il Boscasso, Pecorino Siciliano riserva, Monte Lupo, Zola ai Mirtilli	€ 20 ,00
Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	€ 7 ,00
Verdure cotte di stagione <i>Vegetables in season</i>	€ 8 ,00
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	€ 6 ,00
Coperto Cover charge	€ 4 ,00

Pesci e crostacei sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva secondo regolamento CE 853/04, allegato 3, sez 8, capitolo 3, lettera D, punto 3

Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati
Depending on the market availability certain products of the menu may be frozen

Informazioni su intolleranze alimentari e/o allergie saranno fornite su richiesta del cliente
Information on food intolerances and/or allergies will be provided upon customer request