

Antipasti - Appetizer

Carpaccio di salmone marinato in casa 15,00 €
con crema di avocado
*Carpaccio homemade marinated salmon
with cream of avocado*

Degustazione di salumi 15,00 €
con gnocco fritto
Mixed cured meat platter with a composé of cheese

Polipo croccante su crema 15,00 €
di patate e porro fritto
Crispy octopus on creamed potatoes and fried leek

Parmigiana del Marcellino 10,00 €
Eggplant parmesan of Marcellino

Crudo di Parma con 15,00 €
mozzarella di bufala
Parma ham with buffalo mozzarella

Carpaccio di tonno rosso 15,00 €
con rucola selvatica e noci
*Carpaccio of bluefin tuna with
wild rocket and walnuts*

Involtini di pasta filo 10,00 €
con verdure di stagione
Filo pastry rolls with seasonal vegetables

Primi - First Courses

Cavatelli alla busera con code scampi 15,00 €
e pomodorini Pachino
*Cavatelli alla busera with tails scampi
and cherry tomatoes*

Tagliolini neri con dadi di tonno 15,00 €
e melanzane a fiammifero
Black noodles with tuna nuts and aubergines

Risotto del Marcellino 14,00 €
Risotto of the Marcellino

Paccheri di Gragnano con pomodorini Pachino 14,00 €
e stracciatella di Andria
Gragnano paccheri with Pachino tomatoes stracciatella

Tagliolini con ragù di verdure 12,00 €
sfumato con tè verde
Tagliolini with ragout of green shaded with green tea

Ravioli di zucchine e menta 14,00 €
in crema di taleggio
Ravioli with courgettes and mint in taleggio cream

Secondi - Second Courses

Coda di rospo con Julien di verdure 20,00 €
germogli di soia e gaspaccio
Monkfish with vegetables Julien bean sprouts and gaspaccio

Tartare del Marcellino pane e vino 20,00 €
Tartare of Marcellino pane and vino

Mille foglie di rombo con zucchine 20,00 €
e emulsione di cozze
A thousand turbot leaves with zucchini and mussel emulsion

Chateaubriand x 2 persone / Chateaubriand x 2 people 50,00 €

Orecchie d'elefante con rucola e pomodorini 20,00 €
Elephant ears with rocket and cherry tomatoes

Ventaglio di tonno in crosta di pistacchio su 22,00 €
pesto di rucola e salsa di soia
Fan of tuna in a pistachio crust on rocket pesto and soy sauce

Medaglioni di maialino iberico in crosta 18,00 €
con crema di senape
Medallions of Iberian pig in crust with mustard cream

la nostra filetteria... / Our filet beef:

Filetto scozzese in crosta di 24,00 €
speck con fonduta di Zola
Scotch fillet in speck crust with Zola 24 fondue

Filetto irlandese sfumato al bailes 24,00 €
e crema di pistacchio
Irish fillet with bailes and pistachio cream

Filetto francese al mirtillo 24,00 €
Blueberry French fillet

Filetto nostrano al cuore di bufala campana 24,00 €
e pepe rosa
Fillet in the heart of buffalo bell and pink pepper

Contorni - Side Dish

Misticanza / Mesclun 6,00 €

Verdure grigliate / Grilled vegetables 6,00 €

Patate / Potatoes 6,00 €

Caponata siciliana / Sicilian caponata 6,00 €

*...le cose più belle della vita
o sono immorali,
o sono illegali,
oppure fanno ingrassare...*

George Bernard Shaw

Menù

Dessert - Desserts

Tarte Tatin di mele alla francese <i>French apple tarte Tatin</i>	8,00 €
Soufflé al cioccolato con cuore morbido <i>Chocolate soufflé with soft heart on custard</i>	8,00 €
Tiramisù classico <i>Classic tiramisù</i>	8,00 €
Semifreddo alle mandorle <i>Almond semifreddo</i>	8,00 €
Mille foglie con mousse di cioccolato bianco <i>Thousand leaves with white chocolate mousses</i>	8,00 €
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	6,00 €
Sorbetto al pistacchio e Bayles <i>Pistachio sorbet and bayles</i>	6,00 €

