

## Antipasti ~ Appetizer

Polipo croccante su crema di patate e porro fritto <i>Crunchy octopus on a potato cream and fried leek</i>	15,00 €
Tartarina di tonno con vinaigrette agli agrumi <i>Tuna tartar with citrus vinaigrette</i>	14,00 €
Code di mazzancolle in panure al profumo di limone su crema di piselli <i>Shrimp tails in panure flavored with lemon on peas cream</i>	13,00 €
Flan di zucchine su vellutata di parmigiano 24 mesi <i>Zucchini flan on parmesan cream 24 months</i>	11,00 €
Carpaccio di manzo su letto di rucola e salsa alla senape <i>Beef carpaccio on a bed of rocket and mustard sauce</i>	13,00 €
Tagliere di salumi nostrani <i>Cutting board of local salamis</i>	14,00 €
Parmigiana del Marcellino <i>Marcellino's Parmigiana</i>	11,00 €

## Primi ~ First Courses

Paccheri all'astice e pomodorini Pachino <i>Paccheri with lobster and cherry tomatoes</i>	20,00 €
Tagliolini neri con gamberi e granella di pistacchio <i>Black noodles with prawns and chopped pistachios</i>	17,00 €
Risotto del Marcellino <i>Marcellino's risotto</i>	14,00 €
Ravioli vegetariani con farina di farro con ragù di verdure di stagione <i>Vegetarian ravioli with spelled flour with seasonal vegetable ragù</i>	12,00 €
Trofie con Julien di filetto e pomodorini al profumo di lime <i>Trofie with Julien fillet and cherry tomatoes flavored with lime</i>	14,00 €
Tagliolini bianchi con pomodorini freschi con mousse di burrata <i>White tagliolini with fresh cherry tomatoes with burrata mousse</i>	14,00 €

## Secondi ~ Second Courses

Turbante di spigola al timo con verdure di stagione <i>Thyme bass turban with seasonal vegetables</i>	20,00 €
Lombata di vitello con doppia impanatura su purea di patate <i>Veal loin with double breading on purée</i>	17,00 €
Tartare del Marcellino pane e vino <i>Tartare of Marcellino pane and vino</i>	20,00 €
Ventaglio di tonno in crosta di pistacchio su pesto di rucola e salsa di soja <i>Tuna fan in pistachio crust on rocket pesto and soya sauce</i>	22,00 €
Astice alla catalana rivisitata <i>Catalan lobster revisited</i>	20,00 €
Tagliata di manzo alla Toscana con lardo e rosmarino <i>Sliced Tuscan beef with lard and rosemary</i>	20,00 €
Chateaubriand <i>Chateaubriand</i>	50,00 €

## Filetti ~ Threads

Filetto all'aceto di ciliege caramellato al miele <i>Filet with vinegar of cherry caramelized with honey</i>	24,00 €
Filetto in crema di Zola e speck croccante <i>Filet in Zola cream and crispy speck</i>	24,00 €
Filetto sfumato al Baileys con granella di pistacchio <i>Baileys-flavored fillet with pistachio grain</i>	24,00 €
Filetto alla liquerizia con cipolla rossa di Tropea <i>Filet with liquorice with red Tropea onion</i>	24,00 €

## Contorni ~ Side Dish

Insalata mista / <i>Mix of salads</i>	6,00 €
Verdure grigliate / <i>Grilled vegetables</i>	6,00 €
Patate al forno / <i>Oven potatoes</i>	6,00 €
Verdure al vapore / <i>Steam vegetables</i>	6,00 €



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

*George Bernard Shaw*

# Menù

## Dessert - Desserts

Soufflé al cioccolato con cuore morbido su crema pasticcera <i>Chocolate soufflé with soft heart on custard</i>	8,00 €
Bianco Mangiare <i>Eat white</i>	6,00 €
Semifreddo alle mandorle <i>Almond parfait</i>	8,00 €
Plateau di frutta <i>Fruit plateau</i>	6,00 €
Sorbetto al pistacchio e Baileys <i>Pistachio sorbet and Baileys</i>	6,00 €
Tarte Tatin <i>Tarte Tatin</i>	8,00 €
Tiramisù estivo con frutta <i>Summer tiramisu with fruit</i>	8,00 €

