










WELCOME

-  **Salmerino* su nido di cavolo cappuccio profumato al cumino e rafano** (4) **euro 14**
Char* on fragrant cumin and horseradish cabbage
-  **Capesante* arrostito su purea di zucca, guanciale croccante e gocce di aglio nero** (4-9) **euro 16**
Roasted scallops* on pumpkin cream, crispy guanciale and garlic drops
- Acciughe del Cantabrico con burratina affumicata, pane ai semi tostato e pomodorino confit** (1-4-6-7) **euro 15**
Smoked burrata with seeds, anchovies and cherry tomatoes confit
-  **Insalatina di carciofi autunnali con sedano croccante, arance e mandorle tostate** (8-9) **euro 13**
Artichokes salad with celery, orange and roasted almonds
-  **Culaccia di Parma con mostarda di pere** (10) **euro 13**
Culaccia di Parma with pear mustard

PASTA & CO

-  **Risotto Carnaroli cacio e pere** (7-9) **euro 12**
Carnaroli risotto with cacio cheese and pear
-  **Spaghetti aglio, olio e peperoncino saltati con barbabietola rossa** (1) **euro 12**
Spaghetti pasta with olive oil, garlic, chili and betroot cream
-  **Minestrone* di verdure con riso rosso** (9-13) **euro 12**
Vegetable soup* with red rice
- Pappardelle al burro e ginepro con ragù di cinghiale** (1-7-9-12) **euro 14**
Homemade pappardelle pasta with butter, juniper and wild boar ragout
-  **Gnocchetti di zucca violina* alla crema di Parmigiano e tartufo nero di Norcia** (1-7) **euro 14**
Pumpkin's homemade gnocchetti pasta* with Parmesan cream and black truffle
-  **Spaghettino "Vicidomini" con pomodorino giallo, bottarga e pesto di pistacchio** (1-4-8) **euro 13**
"Vicidomini" spaghetti pasta with yellow tomatoes, bottarga and pistachio's pesto
- Paccheri con astice alla busara** (1-2-4-9-12) **euro 20**
Paccheri pasta with lobster in "Busara-style"



Piatto vegetariano
Vegetarian dish









Piatto locale
Local dish




Senza glutine
Gluten free

*Prodotto surgelato
Frozen product

MEAT & FISH

	Costata di manzo 500 gr. con radicchio brasato e patate al timo 500 gr. beef rib with braised radicchio and baked potatoes with thyme	euro 21
	Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate (1-7) Milanese veal cutlet with baked potatoes	euro 22
	Tagliata di pollo con wok di verdure caramellate alla soia (6) Grilled chicken breast with caramelized soy vegetables	euro 16
	Burger di seitan con cardoncelli* (1) Seitan burger with cardoncelli mushrooms*	euro 14
	Branzino in crosta di patate in guazzetto di pomodoro, capperi e olive taggiasche (4-9) Baked sea bass in potatoes crust on guazzetto sauce, cappers and olives	euro 18
	Cubotto di salmone all'aneto cotto al vapore con taccole* all'extravergine (4) Steamed salmon in dill flavoured, with taccole green beans*	euro 16

DESSERTS

	Sbrisolona servita con calice di Passito (1-3-7-12) Sbrisolona cake with Passito wine glass	euro 11
	Tiramisù classico (1-3-7) Classic tiramisù	euro 8
	Tortino al cioccolato fondente con salsa alla vaniglia Bourbon (1-3-7) Chocolate little pie with vanilla Bourbon sauce	euro 8
	Splash ... panna montata, amarene e cioccolato (7) Splash... whipped cream, sour cherries and chocolate	euro 7
	Frutta fresca Fresh fruits	euro 6

Coperto Cover charge

euro 2



Piatto vegetariano
Vegetarian dish



Piatto locale
Local dish



Senza glutine
Gluten free

*Prodotto surgelato
Frozen product



EX REG. CE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

