

Menù

Peperoni Chef's Specials Mousse di peperoni e ricotta all'aceto balsamico Peperoni pepper and ricotta cheese mousse with balsamic vinegar	350.-
Bruschetta con peperonata Bruschetta with peppers	210.-
Spaghetti ai peperoni, pomodoro e basilico Spaghetti with peppers, tomatoes and basil	420.-
Lece' Lece'	210.-
Peperone stufato ripieno di carne e riso Pepper stuffed with meat and rice	420.-
Peperoni marinati al prezzemolo con capesante e aceto balsamico Grilled sea scallops with marinated bell peppers	590.-
Antipasti / Starters	
Insalata mista Mixed greens salad	320.-
Insalata di pomodoro e cipolla rossa Fresh tomato salad with red onions	350.-
Insalata mista con uova sode, salsa smitana o olio di girasole Fresh garden salad with boiled egg, dressed with sour cream or sunflower oil	340.-
Degustazione di salumi Assorted Italian meat platter	520.-
Degustazione di formaggi accompagnati da mele e marmellate Assorted Italian cheese platter with honey and marmalade	520.-
Tartare di tonno con pompelmo rosa e uova di quaglia Fresh tuna tartar with grapefruit and quail egg	540.-
Carpaccio di manzo con parmigiano, insalate fresche e salsa al succo di limone Beef carpaccio with pamesan cheese, fresh salad and lemon juice	490.-
Vitello tonnato Thin slices of roasted veal with tuna sauce	470.-
Formaggio fresco di nostra produzione con spinaci all' olio e succo di ortaggi di stagione Fresh home-made cheese with spinach and vegetable juice	420.-
Insalata Cesare con petto di pollo alla piastra Ceasar salad with grilled chicken breast	410.-

Insalata valeriana con calamari, cozze, scampi e pinoli Valeriana salad with calamari, mussels, langoustines and toasted cedar nuts	620.-
Carpaccio di salmone con insalata iceberg , pere e pecorino Fresh salmon carpaccio with pecorino cheese, fresh pear and iceberg lettuce	540.-
Insalata di mare al succo di limone Grilled cuttlefish, shrimps and fresh asparagus salad dressed with lemon juice and olive oil	590.-
Tagliata di astice con pomodori freschi e sedano verde Sliced lobster with tomatoes and celery	1190.-
Mozzarella di bufala alla Caprese Bufalo mozzarella with fresh tomatoes, basil and arugola salad	570.-
Insalata di rucola e gamberi al succo di melograno Arugola salad with grilled shrimps, parmesan cheese and pomegranate sauce	620.-
Piovra tiepida con insalata di patate al basilico e cipolla rossa Warm octopus and potato salad with basil and red onions	590.-
Burrata pugliese con pomodori grigliati Burrata cheese with grilled tomatoes	790.-
Zuppe e riso / Soups and risotto Passata di piselli con dadi di mozzarella di bufala Cold soup of green peas with mozzarella bufala	330.-
Consomme' di vitello con verdure e dadi di vitello Veal consomme' with vegetables	290.-
Minestrone di verdure Minestrone vegetable soup	290.-
Crema di pomodoro con spinaci e pancetta croccant Tomato soup with spinach and crunchy bacon	390.-
Risotto alla parmigiana con asparagi Risotto with parmesan and asparagus	540.-
Risotto allo zafferano con salsa ai porcini Risotto with saffron and porcini mushrooms	520.-
Risotto con gamberi, capesante e erbe fresche Risotto with langoustines, sea scallops and fresh herbs	790.-
Pasta Penne all'arrabbiata Penne in spicy tomato sauce	350.-
Spghettini alla Bolognese Spghettini Bolognese	490.-

Cannelloni gratinati ripieni di prosciutto e mozzarella Cannelloni stuffed with ham and mozzarella cheese	470.-
Lasagne gratinate Lasagne	540.-
Pappardelle in salsa di funghi porcini Home-made pappardelle with porcini mushroom sauce	550.-
Linguine ai frutti di mare con pomodorino fresco Linguine with assorted seafood and fresh tomato sauce	770.-
Tagliolini al pomodoro e basilica e salsa al parmigiano Home-made tagliolini with fresh tomato sauce, basil and parmesan cheese	390.-
Chitarini con zucchine, calamari e vongole Home-made chitarini with zucchine, calamari and Italian clams	840.-
Paccheri con ragu di vitello, leggermente piccanti Paccheri with lightly spicy veal ragu	490.-
Pasta farcita / Stuffed pasta	
Ravioli neri di moscardini con il loro umido Ravioli with cuttlefish ink stuffed with chopped octopus	580.-
Ravioli con patate e cipolla in crema di tartufo nero	420.-
Ravioli with mashed potatoes and fried onions with black truffle cream sauce	
Ravioli di ricotta e porcini al burro e salvia Ravioli with ricotta and porcini mushrooms with butter and sage suce	580.-
Ravioli di vitello brasato con salsa di porcini Ravioli with ground veal in porcini mushroom sauce	590.-
Ravioli con ricotta e spinaci con crema al parmigiano Ravioli with ricotta and spinach with parmesan cheese cream	540.-
Ravioli con pollo arrosto in salsa del suo sugo al rosmarino Ravioli with chicken fillet and rosemary	540.-
Ravioli neri con branzino in salsa mediterranea Ravioli with sea bass fillet in mediterranean sauce	690.-
Ravioli neri con salmone e formaggio fresco Ravioli with cuttlefish ink stuffed with smoked salmon and home-made cheese	590.-
Pizzeria	
Focaccia al rosmarino e olio extra vergine d'oliva Focaccia with rosemary and olive oil	120.-

“Calzone” pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto cotto, funghi Tomatoes, mozzarella, oregano, ham, mushrooms	420.-
“Margherita” pomodoro, mozzarella, origano Tomatoes, mozzarella, oregano	350.-
“Marinara” pomodoro, aglio e origano Tomatoes, garlic, oregano	320.-
“Napoletana” pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano	410.-
“Quattro formaggi” mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina Mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina	460.-
“Bismark” pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo Tomatoes, mozzarella, asparagus, egg	390.-
“Ortolana” pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi, zucchini Tomatoes, mozzarella, peppers, mushrooms, zucchini	360.-
“Quattro stagione” pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	470.-
“Tirolese” pomodoro, mozzarella, speck Tomatoes, mozzarella, smoked bacon	440.-
“Pizza Mare e monti” pomodoro, mozzarella, cozze, gamberi, funghi porcini Tomatoes, mozzarella, mussels, shrimps, porcini mushrooms	540.-
“Pizza con mozzarella di bufala” pomodoro, mozzarella di bufala e origano Tomatoes, buffalo mozzarella, oregano	520.-
“Diavola” pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio piccante, origano Tomatoes, mozzarella, spicy salame, spicy oil, oregano	390.-
“Pizza alla parmigiana” pomodoro, melanzane sott’olio, salsiccia, parmigiano, mozzarella, basilico Tomatoes, eggplant, sausages, parmesan, mozzarella, basil	440.-
“Funghi Prosciutto” pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomatoes, mozzarella, ham, champignons	460.-
Pesce alla griglia /Grilled fish Branzino Sea Bass 100g.	340.-
Gamberi Tiger prawns 100g.	450.-
Scampi Langoustines 100g.	450.-

Astice Whole lobster 100g.	270.-
Sogliola Sole 100g.	340.-
Orata Sea Bream 100g.	340.-
Bistecca di tonno Tuna steak	740.-
Filetto di branzino Cileno Chilean Sea Bass fillet	980.-
Came alla griglia Grilled meat	
Galletto Whole chicken	550.-
Costoletta di vitello Veal chop	830.-
Capocollo di maiale Pork shoulder	620.-
Costollette d'agnello Lamb rack	920.-
Filetto di manzo Australian beef tenderloin	870.-
Entrecote di manzo Australian beef ribeye steak	990.-
Fiorentina di Chianina (per due persone)	520.-
Tbone steak of Chianina beef (for 2 persons) 100g	
Bistecca di Chianina (per due persone)	500.-
Rib steak of Chianina beef (for 2 persons) 100g	
Contorni / Side dishes Spinaci all'olio e aglio Pan-fried spinach with garlic	170.-
Verdure alla griglia. Melanzane, peperoni, zucchini Grilled eggplant, peppers, zucchini	190.-

Pomodori arrosto Baked tomatoes	140.-
Asparagi al vapore Steamed asparagus	240.-
Patate rosolate con cipolla Pan-fried potatoes with onions	160.-
Pure' di patate Mashed potatoes	160.-
Funghi in padella Pan-fried mushrooms	210.-
Grano saraceno, saltato in padella Buckwheat with onions	160.-
Fagiolini al pomodoro fresco Beans with fresh tomatoes	170.-
Secondi piatti di pesce / Fish main courses	
Branzino Cileno in salsa alla mediterranea Chilean Sea Bass fillet with mediterranean sauce	1190.-
Tranci di rombo al forno in brodo di cozze e zenzero Turbot fillet with mussels bouillion and ginger juice	1100.-
Filetto di branzino arrosto con salsa di pompelmo rosa e spinaci all' olio extra vergine d'oliva Sea Bass fillet with red grapefruit sauce, spinach and olive oil	890.-
Tonno farcito di provolone e bottarga di muggine con insalatine di pomodori ciliegia e cipollotto Tuna stuffed with provolone cheese and tuna roe with cherry tomatoes and spring onions	990.-
Orata cotta in forno con patate, olive nere e rosmarino Whole Sea Bream baked in oven, served with potatoes, black olives and rosemary	890.-
Astice al vino moscato con asparagi e pomodori confit Lobster fillet with muscat wine sauce, asparagus and tomato confit	1680.-
Secondi piatti di carne / Meat main courses	
Petto d'anatra arrostito con frutti di bosco Duck breast with forest berry sauce	870.-
Costoletta di vitello alla milanese Milano style veal chop	920.-
Filetto di manzo arrostito al rosmarino con pomodoro arrosto e pomi Beef tenderloin with rosemary and baked tomato	970.-
Scaloppine di vitello al vino bianco con peperonata al prezzemolo Veal scaloppini with white wine, peppers and parsley	870.-

Costine d'anello in salsa al vino rosso dolce e rosmarino con patate e cipolle Lamb rack with red wine sauce, rosemary and baked potatoes	970.-
Tagliata di manzo al timo con patate al forno e insalata di rucola Sliced beef with thyme, baked potatoes and arugola salad	950.-
Dessert	
Tiramisu	260.-
Sorbetti e gelati di nostra produzione Home-made sorbets and ice-cream	90.-
Millefoglie ai lamponi e gelato allo yougurt Millefoglie with fresh raspberries and yougurt ice-cream	350.-
Crè'e8me Brule alla vaniglia Vanilla Crè'e8me Brule	280.-
Tortina al cioccolato fondente con sorbetto ai lamponi e pere alla cannella Chocolate cake with raspberry sorbet and cinnamon pear	320.-
Biscotto alle mandorle con mousse al cioccolato bianco e fragole all'aceto balsamico White chocolate mousse with strawberries in balsamic vinegar on top of almond biscuit	350.-
Insalata di frutta fresca al succo di zenzero con crema al mascarpone gratinata Fresh fruit salad with fresh ginger juice and mascarpone cheese	340.-
Torta calda alle mele con gelato alla vaniglia Warm apple cake with vanilla ice-cream	320.-
Frutti di bosco Assorted fresh berries	540.-
Carpaccio di mela verde con sciroppo al lime Green apple carpaccio with lime syrup	270.-
Carpaccio di ananas con sciroppo alla Sambuca Fresh pineapple carpaccio with sambuca syrup	350.-
Carpaccio di mango con salsa di fragole Fresh mango carpaccio with strawberry sauce	390.-