

Gli Antipasti del Mese

<i>La Tartare di Tonno fresco con piccola Nizzarda e Cialda di Pane</i>	€ 15,00
<i>Le Crocchette di Baccalà con Salsa Piccandolce</i>	€ 14,00
<i>Il Carpaccio di Salmone marinato con maionese all'Avocado</i>	€ 16,00
<i>La Crema di Fave con Cicorie Saltate e Pane tostato</i>	€ 10,00
<i>La Coppa di Zibello nostrana con il Gelato della Rita ai Fichi</i>	€ 10,00
<i>La Battuta di Fassona con Bagnetto Verde e Crema di Reggiano</i>	€ 16,00
<i>L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:</i>	€ 15,00
<i>Polpo alla Ligure, frittata di Bianchetti, Carpaccio di Spada con zucchine marinate, Moscardini alla Luciana, Pane Burro e Acciuga</i>	
<i>Il Tagliere di Salumi nostrani con Conserve della Casa</i>	€ 12,00
<i>L'Assortimento di Formaggi con Miele e Conserve della Casa</i>	€ 12,00

I Primi Piatti

<i>Il Risotto Carnaroli "Boni" ai Fichi settembrini e Zafferano mantecato al Reggiano</i>	€ 14,00
<i>I Pici freschi tirati a mano con Ragù bianco di Anatra al Coltello</i>	€ 15,00
<i>Gli Spaghetti freschi alle Sarde, Finocchietto selvatico, Uvetta e Pinoli</i>	€ 16,00
<i>La Fregola Sarda con Vongole nostrane, Calamari e Bottarga</i>	€ 18,00
<i>Gli Gnocchetti di Patate Bergamo/Reggio Calabria: crema di Taleggio e 'Nduja</i>	€ 15,00
<i>La Zuppetta di Moscardini Siciliani, Olivette, Peperoncino e Pane Tostato</i>	€ 15,00
<i>Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto": Aglio, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataà</i>	€ 13,00

I Secondi: Dal Mare e dalla Terra

<i>Il San Pietro su Catalogna Aglio, olio e Peperoncino</i>	€ 22,00
<i>Le code di Gamberoni su Caponata di Verdurette alla Siciliana</i>	€ 22,00
<i>Il Rognone di Vitello saltato al Pepe Verde</i>	€ 18,00
<i>Le Costine di Maialetto grigliate con Salsa Barbeque</i>	€ 18,00
<i>La Tagliata di Manzetta con fiocchi di Sale Siciliano</i>	€ 22,00
<i>La Costata Marchigiana</i>	all'etto € 4,00
<i>La Fiorentina Marchigiana</i>	all'etto € 6,00
<i>Contorni Patate al forno/Fritte e verdure del giorno</i>	€ 4,00/€ 8,00

Starters

<i>Fresh Tuna Tartare with small Nicoise and Bread Wafer</i>	€ 15,00
<i>Cod croquettes with sweet and spicy sauce</i>	€ 14,00
<i>Marinated Salmon Carpaccio with Avocado Mayonnaise</i>	€ 16,00
<i>Broad bean cream with sautéed chicory and toasted bread</i>	€ 10,00
<i>Local Cured pork neck with Rita's Figs Icecream</i>	€ 10,00
<i>Fassona Beef Tartare with Green Parsley Sauce and Reggiano Cream</i>	€ 16,00
<i>The Fish Appetizer 5 tastings:</i>	€ 15,00
<i>Ligurian-style octopus, Bianchetti Omelette, Smoked Swordfish Carpaccio, Luciana-style Octopus, bread butter and Anchovy</i>	
<i>The platter of local cured meats with house preserves</i>	€ 12,00
<i>The assortment of cheeses with honey and homemade preserves</i>	€ 12,00

First courses

<i>The "Boni" Carnaroli Risotto with Figs, Saffron creamed with Parmesan Cheese</i>	€ 14,00
<i>Fresh hand-rolled Pici with Duck's white Ragù at the point of a knife</i>	€ 15,00
<i>Fresh Spaghetti sardines, wild fennel, pine nuts and raisins</i>	€ 16,00
<i>Sardinian Fregola with local Clams, Squids and Bottarga</i>	€ 18,00
<i>Potato Gnocchi with Taleggio cream and 'Nduja</i>	€ 15,00
<i>Sicilian Moscardini and Olives Soup with toasted bread, garlic, oil and chilli pepper</i>	€ 15,00
<i>Rustic Spaghetti "del Altar Boy" Garlic, Oil, Chili Pepper, Anchovies, Bread Grataà</i>	€ 13,00

Second Courses: From the Sea and the Land

<i>St. Peter's fish on Catalonia sautéed in garlic, oil and chilli pepper</i>	€ 22,00
<i>Baked prawn tails with Sicilian vegetable caponata</i>	€ 22,00
<i>Veal kidney with green pepper Sauce</i>	€ 18,00
<i>Grilled Pork Ribs with Barbecue Sauce</i>	€ 18,00
<i>Sliced grill Beef with Salt Flakes</i>	€ 22,00
<i>Bone Steak from 1 kg</i>	per hg € 4,00
<i>T-Bone steak from about 1 Kg - 1,2 Kg</i>	per hg € 6,00
<i>Side dishes: Baked/Fried potatoes and vegetables of the day</i>	from € 4,00 to € 8,00