

L'ANTICA  
CARTIERA



Ristorante

## Dinner

### Antipasti / Appetizers

Pesto di pisellini primaverili, uovo paesano, pancetta e coste di lattuga

*Spring pea pesto, country egg, bacon and lettuce*

18

Capesante alla plancia, cavolfiore in doppia consistenza, burro nocciola al limone e  
tartufo nero

*Grilled scallops, dual texture cauliflower, lemon beur noisette, and black truffle*

24

Tartare di ricciola, cous cous e salsa all'arancio

*Amberjack tartare, cous cous and orange sauce*

26

Parmigiana di scampi, pappada iberica e caviale

*Scampi parmigiana, iberian pappada and Caviar*

34

Battuta di fassona piemontese, asparagi selvatici, salsa midollo, crostini all'erbe  
aromatiche

*Beef tartare, wild asparagus, bone marrow sauce, and herb crutons*

28

Il giardino di primavera

*The Spring Garden*

Purea di crescita, verdure baby di stagione

*Watercre puree, seasonal baby vegetables*

22

## Pasta

Risotto carnaroli mantecato al provolone Del Monaco  
gamberi viola marinati e essenza di foglie di limone  
*Carnaroli risotto with Provolone Del Monaco cheese, marinated purple shrimp, and lemon  
leaf essence*

30

Mischia Francesca al ragù di pesce di scoglio e limone sfumato amalfitano  
*Mixed pasta with shellfish ragù and Amalfi lemon*

28

Mezzi paccheri con sconciogli, patelle e crudo di calamaro  
*Half paccheri pasta with murex, limpets and raw squid*

28

Gnocchetti alla carbonara di fave, ricci di mare, caprino e choriso  
*Gnocchetti with broad bean carbonara, sea urchins, goat cheese, and chorizo*

30

Zuppa di asparagi bianchi e tortellini ripieni di cipolla di Tropea caramellata  
*White asparagus soup with caramelized Tropea onion tortellini*

22

Ricordo dello chef / Chef's memory  
Spaghetti al ragù di pomodori di Sorrento, scaglie di parmigiano e olio al basilico  
*Spaghetti with Sorrento tomato ragù, parmesan cheese and basil oil*

24

Cannelloni farciti di coda alla vaccinara, salsa al parmigiano,  
vino rosso e erba ostrica  
*Cannelloni stuffed with oxtail, parmesan sauce, red wine, and oyster leave*

24

## Secondi

Pescato del giorno alla griglia / all'acqua pazza con verdure di stagione arrosto  
*Grilled or light tomatoes acqua pazza catch of the day with roasted seasonal vegetables*  
10 euro x 100 gr

Rombo chiodato, patata dolce, beur blanc al prosecco e uova di lompo  
*Turbot, sweet potato, beur blanc prosecco and lumpfish roe*  
32

Spigola selvatica al vapore, zucchine chiare e vinegrette al tartufo estivo  
*Wild sea bass steamed, light zucchini, and summer truffle vinaigrette*  
34

San Pietro arrosto su battuto di mare, salsa al prezzemolo e cannolicchi gratinati  
*Roasted John Dory on seafood tartare, parsley sauce and gratinated razor clams*  
36

Scamone di agnello, pappa al pomodoro, coulisse di scamorza e limone  
*Lamb rump, pappa al pomodoro, smoked scamorza coulis, and lemon*  
26

Filetto di manzo con tatin di patate novelle, cipollati di Corbara glassati e salsa diane  
*Beef tenderloin with new potato tart, glazed Corbara onions and Diane sauce*  
32

T bon Fiorentina con asparagi gassati e cipollotti  
*T bone steak Fiorentina with sautéed asparagus and spring onions*  
9 x 100 gr

Ribeye di tomahawk alla brace con patate al forno  
*Grilled ribeye tomahawk with baked potatoes*  
9 x 100 gr

## Dessert

Limone, limone, limone

*Lemon, lemon, lemon*

15

Panna cotta caramello e cocco

*Caramel and coconut panna cotta*

12

Lingotto di cioccolato e nocciole

*Chocolate and hazelnut bar*

14

Semifreddo alla gianduia con coulis di mandarino

*Gianduia semifreddo with mandarin coulis*

12