



*Antipasti*

*Appetizer*

**Carpaccio di branzino, mango, lampone ghiacciato**

*Seabass carpaccio, mango and frozen raspberries*

€ 18

**Tartare di manzo, stracciatella, pomodori confit**

*Beef tartare, stracciatella, confit tomatoes*

€16

**Polpo arrosto, panzanella (*cetriolo, pomodorini, cipolla in agrodolce e pane*)**

*Roasted octopus, panzanella (cucumber, tomatoes, sweet and sour onion and bread)*

€18

**“Parmigiana”**

*Eggplant Parmigiana*

€12



*Primi piatti*

*First courses*

**Spaghettone al pomodoro fresco, basilico dell'orto e burrata**

*Spaghettone with fresh tomato, garden basil and burrata cheese*

€ 14

**Risotto nero di seppia, spuma di gorgonzola, cozze e agrumi**

(min. 2 persone)

*Risotto with cuttlefish ink, gorgonzola foam and citrus powder (min. for 2)*

€ 18

**Plin con ragù di ossobuco e zafferano**

*Traditional Plin ravioli with ossobuco ragout and saffron*

€ 14

**Paccheri al pesto di erbe dell'orto, olive taggiasche, guancialetto croccante**

*Paccheri with garden's herbs pesto, Taggiasca olives and crispy bacon*

€ 16



*Secondi piatti*  
*Second courses*

**Coniglio, verdure in agrodolce, salvia fritta**

*Rabbit with vegetables in sweet and sour sauce and fried sage*

€ 20

**Faraona croccante, millefoglie di patate, jus**

*Crunchy guinea fowl, potato millefeuille, jus*

€ 22

**Lombetto di vitello, flan, bieta**

*Veal, flan and vegetables*

€ 20

**Baccalà, zucchine, fiori di zucca, arancia**

*Cod with courgettes, courgette's flowers and orange*

€ 24



*Dolci*

*Dessert*

**“Latte in piedi” agli agrumi, melone, crumble di pane**

*“Standing milk” panna cotta with citrus fruits, melon, bread’s crumble*

€ 9

**Mousse di cioccolato, crumble al cacao e lamponi in tre consistenze**

*Chocolate mousse, cocoa crumble and three texture raspberry*

€ 9

**Tortino di cioccolato, cioccolato bianco, gelato alla crema e sale maldon**

*Chocolate cake, white chocolate, ice cream & maldon salt*

€ 9

**Tiramisù**

*Tiramisù*

€ 9

**Gelato “Pepino - Torino”**

**Gusti assortiti: Pistacchio, Nocciola, Crema, Fior di Latte , Cioccolato, Fragola**

*Ice Cream “Pepino – Turin” – Assorted Flavors:*

*Pistachio, Hazelnut, Cream, Fior di Latte, Chocolate, Strawberry*

€ 9



## *Proposte fuori Menu/ Off-Menu*

### **Tartelletta salata, crescenza, verdure dell'orto**

*Salad pie with crescenza cheese and garden vegetables*

€ 12

### **Ravioli di gamberi con salsa di pomodorini gialli e rossi**

*Shrimp ravioli with yellow and red cherry tomato sauce*

€ 18

### **Filetto di manzo con patate**

*Grilled beef fillet with potatoes*

€ 28

### **Fiorentina Kg. 1,00 ca. (suggerito per 2 persone)**

*Fiorentine beefsteack – etd. Weight Kg. 1,00 (recommended for 2 people)*

€ 60

### **Caprese**

*Mozzarella cheese, tomatoes, basil*

€ 9,00

### **Menu Bambini/Kids Menu:**

### **Pizza margherita / prosciutto cotto / mozzarella di bufala**

*Pizza Margherita/ Pizza with Cooked ham /Pizza with buffalo mozzarella cheese*

€ 9,00