

GRAND PRIX 2019 MENU

Starters to choose

BOCCONCINI DI BUFALA 33

buffalo mozzarella balls. lightly spicy tomato gazpacho.

FIOR DI LATTE 33

classic mozzarella. cherry tomatoes marmelade. crispy altamura.

BURRATA 38

burrata. summer truffle.

TRECCIA DI BUFALA 33

buffalo mozzarella braid. green tomato jam. walnuts.

DEGUSTAZIONE DI SALUMI 34

100g of Zuarina charcuterie : mortadelle. Parma ham. bresaola. coppa.

VITELLO TONNATO CLASSICO 33

veal. tuna sauce. anchovies. capers. candied tomatoes.

INSALATA DI QUINOA 34

quinoa. avocado. cherry tomatoes. ricotta. peas. pomegranate. mustard basil sauce.

INSALATA DI CARCIOFI 38

raw & cooked artichokes. parmesan galette. roquette.

CARPACCIO DI BRANZINO 39

raw seabass. shallots. chive. lemon zests.

CARPACCIO DI SALMONE 37

salmon. mango. avocado. passion fruit vinaigrette.

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 44

beef fillet carpaccio. roquette. parmesan. summer truffle.

PIZZA MAIALA 39

mozzarella. roquette. Parma ham. summer truffle. squacquerone cheese.

Plat au choix

PACCHERI DELLA CASA 44

paccheri. aubergines. tomatoes. burrata.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 54

seafood risotto. green asparagus.

TAGLIATELLE AL RAGU DI VITELLO 48

tagliatelle. veal stew. parmesan cream.

LINGUINE ALL'ASTICE 69

linguine. lobster. tomatoes.

FILETTO AMERICANA 69

black angus beef fillet. thyme sauce. mashed potatoes.

CONTROFILETTO 64

beef faux-filet.

NOCE DI VITELLO 57

roasted veal.

MERLUZZO ALLA SICILIANA 44

roasted cod. vegetables caponata.

BRANZINO E VERDURE GRIGLIATE 49

seabass fillet. grilled vegetables.

SOGLIOLA DEL MEDITERRANEO 79

sole. mashed potatoes.

Desserts

DOLCI 15