

## **Antipasti**

### **Scombro marinato e insalatina di frutta e verdura**

Marinated mackerel and a fruit and vegetable salad  
Maquereau mariné et salade de fruits et légumes

**16,00 €**

### **Zuppetta di molluschi, aioli e focaccia croccante**

Seafood soup, aioli and crunchy focaccia  
Chaudrée de Mollusques, aioli et focaccia croustillante

**17,00 €**

### **Rio-Dog-Burger:**

#### **Gli elementi di un hot dog e un hamburger realizzati da noi**

Rio-Dog-Burger: The elements of a hot dog and a hamburger made by us  
Rio-Dog-Burger: Les éléments d'un hot-dog et d'un hamburger faits par nos soins

**17,00 €**

### **Scarola ripiena in brodo vegetale**

Stuffed escarole in vegetable broth  
Scarole farcie au bouillon de légumes

**15,00 €**

## **Primi**

### **Gnocco condito, bisque di crostacei e menta**

Gnocco, crustacean bisque and mint  
Gnocco, bisque de crustacés et menthe

**20,00 €**

### **Linguina al burro acido e affumicato, ostriche, limone e prezzemolo**

Linguine with sour and smoked butter, oysters, lemon and parsley  
Linguine au beurre acidulé et fumé, huîtres, citron et persil

**22,00 €**

### **Infanzia: Pasta mista in brodo e Formaggino**

Infancy: Mixed pasta in broth and little cheese  
Enfance : Pâtes mixtes au bouillon et petit fromage

**18,00 €**

### **Fusillone, Peperone, panna acida e cipolla bruciata**

Fusillone, pepper, sour cream and burnt onion  
Fusillone, Piment, crème sure et oignon brûlé

**20,00 €**

## **Secondi**

### **Tataki di Ricciola, chutney di frutta e verdura**

Fish steak, Jerusalem artichokes and agretti  
Pavé de poisson, topinambour et agretti

**27,00 €**

### **Vitel Tonnè vista mare.**

A different idea of veal with tuna sauce  
Vitel Tonnè avec vue mer

**27,00 €**

### **Lingua Brasata, Pesca sciroppata e Spinacino.**

Braised tongue, Peach in syrup, Spinach  
Langue braisée, Pêche au sirop, Épinards

**26,00 €**

### **Scacco di gateau di patate, barbabietola e robiola di capra.**

Potato gateau check, beetroot and goat robiola  
Chèque de tarte aux pommes de terre, betterave et robiola de chèvre

**25,00 €**

## **Dessert**

### **Eclair caffè e nocciola.**

Eclair, coffee and hazelnut  
Eclair, café et aux noisettes

**9,00 €**

### **Semifreddo al pistacchio e Ciliegie**

Semifreddo with pistachio and cherries  
Semifreddo aux pistaches et cerises

**9,00 €**

### **Lemon Pie**

Lemon Pie  
Tarte au citron

**9,00 €**

### **Gelato allo yogurt, albicocche e bottarga**

Yoghurt ice cream, apricots and bottarga  
Glace au yaourt, abricots et poutargue

**9,00 €**