

Menu

Tartufo Nero Pregiato di Norcia – Prized Black Truffle of Norcia

*TARTUFO NERO
PREGIATO DI
NORCIA*

*PRIZED BLACK
TRUFFLE OF NORCIA*

Antipasti- Appetizers

Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo fresco e rughetta	€ 24,00
High quality beef fillet carpaccio with fresh truffle and rucola	
Carpaccio di spigola con tartufo fresco e rughetta	€ 24,00
Sea bass carpaccio with fresh truffle and rucola	
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo fresco	€ 24,00
Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh truffle	

Primi Piatti – Pasta Courses

Tagliolini artigianali con burro di Normandia e Tartufo fresco	€ 26,00
Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and fresh Truffle	
Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e Tartufo fresco	€ 28,00
Homemade ravioli filled with burrata cheese with parmesan cream and Fresh Truffle	
Risotto con funghi porcini** di alta qualità e tartufo fresco	€ 28,00
Risotto with high quality porcini mushrooms** and fresh truffle	

Secondi Piatti – Main Courses

Filetto di manzo al tartufo fresco	€ 35,00
Beef fillet with fresh Truffle	
Sogliola alla mugnaia con tartufo fresco	€ 35,00
Sole meuniere with fresh Truffle	

Menu Degustazione Tartufo Nero Pregiato di Norcia : 3 portate + dolce € 80 ,00 p.p. (bevande non incluse)

Prized Black Truffle of Norcia Tasting Menu: 3 courses + dessert € 80,00 p.p.
(beverage not included)

Antipasti Life Gourmet - Life Gourmet Appetizers

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante	€	13,00
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana		
Insalata di carciofi con parmigiano "Vacche Rosse"	€	13,00
Artichokes salad with "Vacche Rosse" parmigiano cheese		
Burrata in pasta fillo croccante, Culatello ed asparagi	€	14,00
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Culatello ham and grilled asparagus		
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e rughetta	€	15,00
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and rucola		
Tartare fine di Chianina, senape, uovo di quaglia, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria	€	16,00
Chianina beef tartare, mustard, quail egg, onions from Tropea, capers from Pantelleria		
Uovo pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero	€	16,00
Crispy organic poached egg with burrata cheese and black truffle		

Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

Alici del Mar Cantabrico con burro di Beppino Ocelli	€	12,00
Anchovies from Cantabric sea with artisan butter		
Soutè di cozze e vongole di alta qualità	€	15,00
High quality mussels and clams soutè		
Carpaccio di spigola con olio extra vergine di oliva, tartufo nero e rughetta	€	14,00
Sea bass carpaccio with black truffle, extra virgin olive oil and rucola		
Carpaccio di gamberoni* rossi di Sicilia con avocado e sale nero delle Hawaii	€	18,00
Sicilian red king prawns* carpaccio with avocado and black salt from Hawaii		
Degustazione di tre carpacci di pesce: gambero* rosso con avocado, spigola con tartufo nero, scampi* con ravanella e sedano	€	19,00
Degustation of 3 fish carpaccio: red king prawns* with avocado fruit, sea bass with black truffle, scampi* with radish and celery)		
Astice alla Catalana	€	20,00
Boiled fresh lobster with tomato, onion and potato		

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

Il pesce crudo e' sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

La Gastronomia di Qualità -The high quality Gastronomy

I classici - The classics

Mortadella al pistacchio “Salumificio Cortebuona” con parmigiano “Vacche Rosse”	€	10,00
Pistachios mortadella “Salumificio Cortebuona” with parmigiano cheese “Vacche Rosse”		
Caprese con mozzarella di bufala (250 gr), pomodorini e basilico	€	12,00
Caprese with mozzarella cheese (250 gr), cherry tomatoes and basil		
Prosciutto di Parma “Selezione Galloni” con mozzarella di bufala DOP (250 gr)	€	14,00
Parma ham “Selezione Galloni” with buffalo mozzarella cheese DOP (250 gr)		
Culatello di Norcia con burratina pugliese	€	14,00
Culatello ham from Norcia with burrata cheese		

Selezioni di formaggi stagionati e freschi - Matured and fresh cheeses selection

Bufala DOP (250 gr) - Buffalo mozzarella cheese (250 gr)	€	11,00
Formaggi freschi: mozzarella di bufala affumicata, ricottina di bufala e burratina	€	12,00
Fresh cheeses selection: smoked buffalo mozzarella, ricotta cheese, burrata cheese		
Tre formaggi stagionati “Selezione Classica”	€	12,00
Three matured cheeses “Classic selection”		
Tre formaggi stagionati “Selezione Gourmet”	€	13,00
Three matured cheeses “Gourmet Selection”		
Tre formaggi cusiè di Beppino Ocelli: al Tartufo Nero, al Barolo, in foglie di castagno	€	14,00
Three high quality Cusiè cheeses: with Black Truffe, with Barolo wine, in chestnut leaves		

Selezioni di salumi e prosciutti - Salami and ham selection

Salsicette di Siena e di cinghiale - Small sausages from Siena and small boar sausages	€	9,00
Selezione di salumi “Gourmet”: di cinghiale, al Barolo, al Tartufo Nero	€	12,00
Gourmet salami selection: boar salami, with Barolo wine, with Black Truffle		
Selezione al Tartufo Nero: formaggio cusiè di Beppino Ocelli, salame e mortadella	€	13,00
Black Truffle selection: cusiè cheese, salami and mortadella		
Selezione di Prosciutto di Parma, Culatello di Norcia, Prosciutto di Norcia	€	14,00
Parma ham, Culatello ham from Norcia, ham from Norcia		

Selezioni Vegetali - Vegetable Selection

Zucchine e melanzane marinate (in aceto) - Marinated zucchinis, aubergine (with vinegar)	€	8,00
Verdure grigliate: zucchine, melanzane, radicchio, belga	€	10,00
Grilled vegetables: zucchinis, aubergine, radish, belgium salad		
Specialità vegetali (in olio): cuore di carciofo alla brace, cipolline cotte sotto cenere, pomodori secchi, pomodori semi secchi, olive taggiasche, fior di capperi	€	10,00
Vegetable specialities (in oil): grilled artichokes, onions, dry tomatoes, semi-dry tomatoes, black olives, capers		
Due carciofi alla romana	€	12,00
Two artichokes in Roman style		

Primi Piatti della Cucina Romana - Roman Pasta Courses

Rigatoncini di Gragnano all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano	€	12,00
Short artisan pasta “alla Amatriciana” with high quality bacon from Amatrice and Roman pecorino cheese		
Tonnarelli cacio e pepe	€	12,00
Homemade tonnarelli with cacio cheese and pepper		
Spaghetti di Gragnano alla carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano Vacche Rosse, pepe di Sichuan	€	13,00
Artisan spaghetti “alla carbonara” with organic eggs, guanciale from Amatrice, Vacche Rosse parmigiano cheese, Sichuan pepper		

Primi Piatti della Tradizione Italiana - Italian Traditional Pasta

Fettuccine di Campofilone con pomodorini scottati al basilico e burrata	€	13,00
Homemade fettuccine with cherry tomatoes, basil and creamy burrata cheese		
La nostra lasagna fatta in casa con ragù di Chianina	€	13,00
Homemade lasagna with Chianina beef sauce		
Tagliatelle di Campofilone alla Bolognese	€	13,00
Artisan tagliatelle in a “Bolognese sauce”		
Risotto con funghi porcini** di alta qualità	€	18,00
Risotto with high quality porcini mushrooms**		

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

** prodotto di qualità congelato

Primi Piatti : i nostri Classici - Our Classic Pasta Courses

I nostri ravioli di ricotta e pecorino con guanciale e carciofi** croccanti	€	14,00
Homemade ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, crispy artichoke**, bacon		
Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero	€	14,00
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and black truffle		
I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero	€	16,00
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle		

Primi Piatti di Pesce - Fish Pasta Courses

Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico	€	17,00
Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil		
Bavette di Gragnano con frutti di mare, crostacei e briciole di pane	€	18,00
Artisan flat spaghetti with high quality sea food and bread crumbs		
Spaghetti di Gragnano con vongole veraci, tartare di Gambero rosso* e bottarga di Cabras		19,00
Artisan spaghetti with clams, raw red king prawns* tartare and bottarga from Cabras		
Fettuccine di Campofilone con astice e pomodorini	€	20,00
Homemade fettuccine with lobster and cherry tomatoes		

Secondi di carne - Meat main courses

Cotoletta alla Milanese con purè di patate	€	19,00
“Milanese style” breaded veal cutlet with mashed potatoes		
Tagliata di pollo biologico con purè al tartufo nero e porcini** alla griglia	€	20,00
Organic chicken sliced with black truffle mashed potatoe and grilled wild mushrooms**		
Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero	€	22,00
Beef fillet sliced with black truffle		
Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele	€	23,00
Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple		
Carrè di vitello da latte con carciofi romani in 2 consistenze	€	23,00
Tender veal loin with sautéed artichokes and artichokes sauce		
Tagliata di manzo di alta qualità cotta alla brace (Italia, 300 gr)	€	23,00
Top quality Italian grilled sliced beef (Italy, 300 gr)		
Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero	€	24,00
Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes		

Secondi di pesce - Fish main courses

Salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi	€	19,00
Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes		
Filetto di orata al cartoccio con patate, zucchine, fior di capperi e olive taggiasche	€	21,00
Baked sea bream fillet “al cartoccio” with potatoes, zucchini, capers and black olives		
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero	€	23,00
Sole meuniere with black truffle		
Filetto di rombo in crosta di patate, asparagi, riduzione di tartufo nero	€	23,00
Turbot fillet cooked in the oven in potato crust, asparagus, black truffle sauce		
Filetto di spigola alla griglia con selezione di verdure baby di stagione	€	25,00
Grilled sea bass fillet with a selection of seasonal baby vegetables		
Astice alla griglia con insalatina di carciofi**	€	29,00
Grilled fresh lobster with artichokes** salad		

Selezione di piatti servita fino alle ore 18,00
Selection of dishes served until 6.00 pm

Insalata Caesar: pollo grigliato, bacon, lattuga, salsa caesar € 12,00

Caesar salad: grilled chicken, bacon, lettuce, caesar sauce

Insalata Gambero Reale: gambero* reale di Sicilia, avocado, rughetta, ravenello € 15,00

King Prawn* Salad: Sicilian king prawns*, avocado fruit, lime fruit, arugula, radish

Classic Burger: hamburger di Chianina, lattuga, pomodoro, pancetta croccante € 15,00

Classic Burger: Chianina beef burger, lettuce, tomato, crispy bacon

Black Truffle Burger: hamburger di Chianina, tartufo nero, lattuga, maionese al tartufo € 17,00

Black truffle Burger: Chianina beef burger, lettuce, black truffle, truffle mayonnaise sauce

Tagliata di pollo biologico con purè di patate e julienne di verdure croccanti € 15,00

Organic chicken sliced with mashed potatoes and crunchy vegetables julienne

Frittura di calamari* e gamberi* € 15,00

Fried calamari* and prawns*

Wok di riso pilaf, verdure croccanti, bocconcini di pollo bio e salsa di soia € 13,00

Wok of pilaf rice, crunchy vegetables, organic chicken and soya sauce

Wok di riso pilaf, verdure croccanti e gamberi* (leggermente piccante) € 17,00

Wok of pilaf rice, crunchy vegetables and prawns* (a bit spicy)

I contorni - Side dishes

Patate al forno con rosmarino	€	6,00
Roasted potatoes with rosemary		
Spinaci novelli al burro di Normandia	€	6,00
Steamed baby spinach with butter from Normandia		
Insalata mista	€	7,00
Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes)		
Insalatina di carciofi** al lime e menta	€	7,00
Salad with artichoke**, lime fruit and mint		
Carciofo alla Romana	€	7,00
Artichoke in Roman style		
Cicoria ripassata	€	7,00
Roman cicory with oil, garlic and hot pepper		
Asparagi alla griglia con semi di sesamo	€	9,00
Grilled asparagus with sesame seeds		
Purè di patate con tartufo nero	€	9,00
Black truffle mashed potatoes		

** prodotto di qualità congelato

Dolci fatti in casa - Homemade Dessert

Tiramisù della casa all'Amaretto di Saronno	€	8,00
Homemade tiramisù with Amaretto di Saronno		
Panna cotta con cioccolato e arance candite o con frutti di bosco	€	8,00
Chocolate panna cotta or wild berries		
Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente	€	8,00
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate		
Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole	€	8,00
Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries		
Sorbetto al limone di Amalfi	€	8,00
Lemon sorbet from Amalfi		
Sorbetto al limone di Amalfi con vodka	€	9,00
Creamy lemon sorbet from Amalfi with vodka		
Sorbetto alla fragola con prosecco	€	9,00
Creamy strawberry sorbet with prosecco		
Gelato artigianale nocciola e cioccolato	€	8,00
Homemade ice cream (hazelnut, chocolate)		
Fruttini gelato di Lancusi	€	9,00
Natural fresh fruit sorbet in fruits cups		
Cremoso al cioccolato, biscotto al peperoncino e lamponi	€	10,00
Chocolate mousse, crunchy chocolate chili pepper biscuit, raspberries		

Frutta fresca- Fresh Fruits

Frutti di bosco / Wild berries	€	10,00
Ananas / Pineapple	€	8,00
Fragole / Strawberries	€	8,00
Tagliata di frutta / Mix of sliced fruits	€	11,00
Cestino di pane artigianale e focaccia / Homemade bread and focaccia	€	3,00
Servizio per persona / Service per person	€	2,00