



À La Carte Menu

MENÙ DI CARNE

ANTIPASTI

- Antipasto Palazzo Catalani € 12
- Affettati misti di suino con bruschette € 7
- Caprese con fior di latte € 7
- Prosciutto e melone € 7
- Tagliere di formaggi con miele € 9
- Carpaccio di bovino con rucola e scaglie di grana € 10
- Semplicemente Tartare € 10

PRIMI PIATTI

- Bucatini alla Amatriciana € 8
- Spaghetti alla carbonara € 8
- Linguine cacio e pepe alla Romana € 8
- Fettuccine ai funghi porcini € 10
- Tortelloni ricotta ed erbe aromatiche all'anatra € 12
- Polenta con pomodoro, funghi porcini, tartufo e crema di formaggio € 15

SECONDI PIATTI

- Bistecca di vitellone alla griglia € 15
- Florentina servita su pietra lavica all'etto € 4.50 per hg
- Tagliata rucola e grana € 14
- Tagliata al rosmarino € 14
- Tagliata ai funghi porcini € 15
- Tagliata all'ananas grigliato € 14
- Tagliata al gorgonzola e tartufo € 16
- Tagliata lardo di Colonnata e granella di nocciole € 16
- Filetto al pepe verde o alla griglia € 17
- Coscio d'anatra laccato all'aceto balsamico € 15
- Tournedos di maiale con funghi porcini € 12
- Petto di pollo al pepe verde € 10

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTI

- Polpo con patate, polenta ai frutti di bosco e tentacolo caramellato all'aceto balsamico € 12
- Soutè di frutti di mare € 8
- Ananas con salmone marinato al thè ed agrumi € 8
- Zuppa di cozze con gamberi € 10
- Crudité di gamberi con yogurt e polvere di liquirizia € 10
- Cocktail di gamberi € 8

PRIMI PIATTI

- Spaghetti alle vongole € 12
- Spaghetti di Gragnano al granchio Porro (min 2 porzioni per porzione) € 15
- Linguine alla polpa di granchio € 12
- Gnocchi con cozze, vongole e pomodorini freschi € 10
- Risotto alla pescatora € 13
- Tagliolini all'astice € 15
- Tortelloni ricotta ed erbe aromatiche al gambero, pachino e liquirizia € 14
- Tortelloni ricotta ed erbe aromatiche alle vongole e funghi porcini € 14
- Tortelloni di pasta all'uovo al nero di seppia e ripieno di salmone, con scampi e julienne di capocollo € 14
- Spaghetti vongole e zafferano con crudo di gamberi € 13
- Linguine risottate al cacio e pepe con gamberi marinati al lime € 12

SECONDI PIATTI

- Spigola in crosta di patate € 15
- Grigliata di pesce (salmone, calamari, scampi, gamberi) € 15
- Salmone in crosta di zucchine o con farina di polenta € 12
- Pescatrice al forno con patate o al guazzetto € 15
- Filetto di spigola al cartoccio con cozze, vongole, pachino e gambero € 13
- Gamberoni al cognac € 14
- Gamberi e scampi alla griglia € 14
- Pescato del giorno (secondo disponibilità), all'etto € 4.50 per hg

CONTORNI

- Insalata mista € 3
- Patate al rosmarino € 3
- Verdure grigliate € 3
- Radicchio grigliato € 3
- Cicoria all'agro o in padella € 3

DOLCI

- Millefoglie con crema chantilly, scaglie di cioccolato e frutti di bosco € 5
- Tiramisù € 5
- Semifreddo alla stracciatella con cuore di cioccolato alla nocciola € 5
- Ricotta e cannella con savoiardi € 5
- Pannacotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco) € 5
- Profitterol € 5