

i Vini

<i>le Bollicine</i>	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	22
ALTA LANGA DOCG LIMITED EDITION Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte	8	33
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay Valtidone Emilia Romagna	6	28
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÈ MILLESIMATO BRUT Glera, Pinot Nero Villa Sandi Veneto	5	22
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino		35
MAXIMUM ROSÈ TRENTO DOC BRUT Chardonnay, Pinot Nero Ferrari Trentino		40

<i>i Bianchi e i Rosati</i>	125ML	750ML
RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI Ribolla Gialla Le Vigne di Zgamò Friuli	7	28
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay Borgo Conventi Friuli	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino Frescobaldi Toscana	5	22
FALANGHINA DEL SANNIO SERROCIELO DOC Falanghina Feudi di San Gregorio Campania	6	28
PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG Arneis Fontanafredda Piemonte	6	23
GRILLO SICILIA DOC Grillo Mandrarossa Sicilia	4	22
NEGROAMARO KREOS IGT ROSATO DEL SALENTO Negroamaro Castello Monaci Puglia	4	22
ROSERI VALTENESI DOP CLASSICO RIVIERA DEL GARDA CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Ca' Maiol Lombardia	5	22

<i>i Rossi</i>	125ML	750ML
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	7	28
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO Sangiovese Salcheto Toscana	7	36
NERO D'AVOLA DOC SICILIA BIO Nero d'Avola Mandrarossa Sicilia	5	22
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera Fontanafredda Piemonte	5	23
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo Trullo di Noha Puglia	4	22

le Birre

<i>le Birre alla spina</i>	330 ML	500 ML
KRONEN Forst, Bionda speciale, 5,2%	5	7
LEGGERA Baladin, Blonde Ale, 3,3%	5	7
PERONI GRAN RISERVA Peroni, 5,1%	6	8
SIXTUS Forst, Doppio Malto, 6,5%	6	8

<i>le Birre in bottiglia</i>	330 ml	750 ml
NAZIONALE Baladin, Blonde Ale, 6,5%	6	13

Acqua e Bibite

CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA Lurisia 275 ml	3
ACQUA TONICA Baladin 200 ml	3
MANDARINATA Niasca Portofino 250 ml	3
LIMONATA Niasca Portofino 250 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA BIMBO 250 ml senza caffeina	3
ACQUA Lurisia Bolle o Stille Lined Aluminium	500 ml 750 ml 2,5 3
CAFFÈ	2

i Dopopasto

AMARO AVERNA Campari	4
BRAULIO RISERVA SPECIALE Campari	4
LIMONCELLO DI SICILIA Vincenzi	4
GRAPPA DI VINACCIA GIALLA Fondator Trussoni	4
GRAPPA DI VINACCIA BIANCA Fondator Trussoni	4
MIRTO ROSSO DI SARDEGNA Silvio Carta	4

IL VINO CONTIENE SOLFITTI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

IL POLPO, IL CARPACCIO DEL CRUDO, I TOTANI, LE ALICI, GLI SCAMPI, LA CREMA AL MASCARPONE DEL TIRAMISÙ, IL TONNO ROSSO E LA RICOTTA DI PECORA SONO REPERITI FRESCHI E LAVORATI E ABBATTUTI A -18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO.
I PREZZI SONO IN EURO.

“ Our cuisine starts from seasonality and Italian traditions to create simple and tasty dishes, which enhance the flavor of the good ingredients of the market. ”



LE CUCINE DEL MERCATO

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ | 7
Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ | 7
Campari, prosecco, soda

AMERICANO | 7,5
Campari, vermouth rosso, soda

Gli Antipasti

INSALATA RUSSA | 6 **NG**
with peas, carrots, steamed potatoes, Salsa Natura mayonnaise and Vincente Marino tuna

FLAN DI CARCIOFI | 9
Artichokes flan served with parmesan fondue and bread croutons

VITELLO TONNATO | 9,9 **NG**
with Vincente Marino tuna, Salsa Natura mayonnaise and La Nicchia crunchy capers

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI | 18,9 **NG**
French salad, Veal in tuna sauce and Raw meat

PIATTO SPECIALE FIRMATO DALLO CHEF
SIMONE SALVINI in collaborazione con Alce Nero | 6,9
Cannellini beans and peanuts hummus with corn and Salvatore Cappelli durum wheat crumble

PAN BRIOCHE PATÈ | 7
Toasted sweet bread of our bakery with La Granda Passito liver pate, Luccini caramelized red onion and grains of pistachio

TENTACOLO DI POLPO TIEPIDO 80g | 9,9
Octopus tentacle with barley, celery and spinach, oil and lemon

CARNE CRUDA | 10 **NG**
La Granda raw meat of Piedmontese Fassona with Castelmagno cheese and toasted hazelnuts

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9
Red tuna fished on the hook tartare with fennel salad, orange and taggiasche and leccino olives

È TORNATA! La Pizza al Padellino

3 POMODORI | 11,9
with three qualities of tomatoes, mozzarella of our *Caseificio Montoso*, baked ricotta, *Vicente Marino* anchovies and basil oil

FUMÈ | 12,9 **V**
with mozzarella from our *Caseificio Montoso*, catalogna ripassata, *Italpesto* taggiasche olives and leccino, *Ignalat* Smoked burratina 100g and Crusco crunchy pepper

CRUDO E BUFALA | 13,9
Yellow Date tomato dipped in *Cos'ì Com'è* juice, *Caseificio Romagnuolo* Bufala mozzarella and PDO *San Nicola* 20 months Parma ham

MORTADELLA E GORGONZOLA | 12
with mozzarella from our *Caseificio Montoso*, mortadella, sweet gorgonzola cream and roasted pistachio pesto

ASPARAGI E PECORINO | 13
with mozzarella from our dairy *Montoso*, asparagus, semi-dried *De Carlo* cherry tomato, flakes of semi-mature pecorino cheese

PIEMONTESE | 14 **V**
with mozzarella from our *Caseificio Montoso*, spinach, toasted hazelnuts, cream of Goat robiola and lemon zest

I Primi

GNOCCO DI PATATE

ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 19,9
Master fresh potato gnocchi with Mediterranean Red Tuna, *Cos'ì Com'è* yellow datterino tomato, capers and olives

PANSOTO LIGURE | 15,9 **V**
Novella pansotti filled with ricotta cheese and spinach, served with walnut sauce

RAVIOLO AL GRANCHIO REALE BLU | 18,9
Artusi Ravioli stuffed with blue royal crab pulp, *Formaggi Trentini* butter, shrimp bisque, aromatic herbs and lemon rind

To Share

minim two people



This month we celebrate the pasta in all its form!

GRAN PADELLATA DI PASTA
Choose a pasta dish from the ones above and share it!
+
PATATA DI AVEZZANO
Our iconic Avezzano potato fried on the moment
+
HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI
Cannellini beans and peanuts hummus with corn and Salvatore Cappelli durum wheat crumble
19,9
a persona

Le Verdure

UOVO POCHÉ | 15 **V**
Egg poché with baked asparagus, parmesan fondue and salted butter crumble

ZUCCA AL FORNO | 14,9 **NG V**
Baked pumpkin with parmesan fondue, toasted pumpkin seeds and oil with aromatic herbs

FINOCCHI GRATINATI | 13 **V**
Fennel gratinated with béchamel, taleggio cheese, toasted hazelnuts and Crusco crunchy pepper

Il Crudo di pesce

CARPACCIO DI BRANZINO 80g | 9 **NG**
Sea bass carpaccio with mixed salad and peeled orange, marinating oil and lemon

GAMBERO ROSSO DI MAZARA al pz | 6,5 **NG**
Red shrimp served raw

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO 130g | 17 **NG**
Fish tartare of the day with mixed salad and peeled orange, marinating oil and lemon

CARPACCIO DI CAPPASANTA 80g | 9,5 **NG**
Cappasanta carpaccio with mixed salad and peeled orange, marinating oil and lemon

OYSTER CONCAVA SPECIALES
TSARSKAYA per pieces | 4 **NG**

OYSTER CONCAVA LEGRIS per pieces | 3 **NG**

OYSTER CONCAVA SPECIALES
CUVEE PRESTIGE per pieces | 4 **NG**

Il Pesce

GRAN FRITTO DI MARE | 22,9
Mix of fried squids, shrimps, anchovies and vegetables

TAGLIATA DI TONNO | 28,9
Mediterranean red tuna steak with roasted asparagus

CUBI DI VENTRESCA | 26,9
Cubes of Mediterranean red tuna belly with catalogna salad slightly spicy and crispy taralli

FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA | 19
Mediterranean sea brass fillets with catalogna salad slightly spicy, Crusco crispy pepper and salmoriglio sauce

GRIGLIATA DI PESCE | 30
Mixed grilled fish with Argentinian shrimp, octopus tentacle, fillet of sea bream and catalogna salad lightly spiced with Crusco crispy pepper

La Carne alla brace

SALAMELLE A PUNTA DI COLTELLO | 16 **NG**
Three 100% italian pork salami one with salt and pepper, one spicy and one with fennel served with roasted friggittelli

RUSTICHELLE DI POLLO | 15,9 **NG**
100% Italian chicken leg raised on the ground with roasted friggittelli and spicy mayonnaise

ENTRECÔTE DI BOVINO ADULTO
SELEZIONE BATAVA 400g | 29 **NG**
Entrecôte with 3 marbling points served with Avezzano potato and mixed salad

TAGLIATA DI POLLO | 17,9 **NG**
Chicken cut raised with love with salad and red cabbage

CONIGLIO ALLA CACCIATORA | 20 **NG**
Grilled rabbit with cacciatora sauce and roast topinambur

HAMBURGER DI FASSONA | 16,9 **NG**
Piedmontese Fassona *La Granda* burger 180g with rosemary roasted potatoes

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 **NG**
Piedmontese Fassona *La Granda* chopped cut 200g with roasted asparagus

FILETTO FROLLATO 230g | 28,9 **NG**
La Granda adult beef fillet with Avezzano potatoes and salad

I grandi tagli

FIorentina DI FASSONA | 90 **NG**
La Granda Fiorentina adult bovine of Piedmontese Fassona matured 15 days with Avezzano potato and salad

COSTATA DI FASSONA | 80 **NG**
La Granda adult bovine steak of Piedmontese Fassona matured 15 days with Avezzano potato and salad

COSTATA DI BOVINO
ADULTO BATAVA | 45,9 **NG**
Batava adult bovine steak with 3 marbling points served with Avezzano potato and mixed salad

TOMAHAWK DI BATAVA | 65 **NG**
Batava adult bovine tomahawk steak with 3 marbling points served with Avezzano potato and mixed salad

I Contorni

LA PATATA DI AVEZZANO | 6
Potatoes whole steamed with their peels, hand broked and fried at the moment. Served with our Mediterranean Sauce made with mayonnaise, anchovies, capers and mustard

INSALATINA MISTA | 6 **NG V**
Mixed green salad with red cabbage and carrots

FRIGGITELLI ARROSTO | 7 **NG V**
Roasted friggittelli

INSALATA PRIMAVERILE | 12 **V**
Mixed green salad with radish, spelt, cheese Lou Blau, roasted walnuts and beet dressing

CATALOGNA RIPASSATA | 6 **V**
Catalonia baked salad slightly spicy with crispy pepper

ASPARAGI ARROSTO | 9 **NG V**
Roasted asparagus


BREAD MADE HERE AND SERVICE | 2



IF YOU WANT TO KNOW THE ALLERGENS CONTAINED AS THE INGREDIENTS OR AS CONTAMINANTS CONSULT THE INFORMATION BY SCANNING THIS QR CODE

V VEGETARIAN **NG** GLUTEN FREE BUT MAY CAN CONTAIN TRACES

RED TUNA IS CAUGHT BY HOOK, PROCESSED AND BLAST CHILLED AT -30°C. TO ENSURE THIS QUALITY SOME DISHES MAY NOT ALWAYS BE AVAILABLE..



EVERYDAY
AT DINNER !

A unique gastronomic experience: choose directly from the butcher's or fish shop counter the one you prefer and we prepare it at counter price.

+8,9€ for the service

PROMOTION CANNOT BE COMBINED WITH OTHER CURRENT OFFERS, INCLUDING MARKET DISCOUNTS