



# — MENU —

## APPETIZERS / ANTIPASTI

€

Smoked salmon flakes with guacamole sauce and salted "Sbrisolona" cake  
*Petali di salmone affumicato con guacamole e sbrisolona salata*

18

**VG** Sautéed artichoke with ricotta cheese and bread  
*Carciofo spadellato con quenelle di ricotta mantecata e vele di pane*

15

"Capocollo" pork meat from Martina Franca, "Caciocavallo" cheese and "Gnocco fritto"  
*Delizia di M-89: Capocollo di Martina Franca, Caciocavallo e Gnocco fritto*

16

Sautéed shrimp tail with Jerusalem artichokes cream, olives from Taggia, and lime zest  
*Sauté di coda di gambero su crema di topinambur, olive taggiasche, e zeste di lime*

18

"Fassona" steak tartare with "Straciatella" cheese and sweet-and-sour courgettes  
*Tartare di Fassona con cuore di straciatella e zucchine in agrodolce*

18

**VG** Asparagus pie with Taleggio cheese and flavoured bread  
*Flan di asparagi, fonduta di Taleggio e pane profumato*

15

## FIRST COURSES / PRIMI

€

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" carbonara style  
*Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" alla carbonara*

16

Risotto scented with Barolo wine, saffron and pistils  
*Risotto alla milanese con riduzione di Barolo e i suoi pistilli*

16

Orecchiette with artichokes, prawns and "datterini" tomatoes  
*Orecchiette con carciofi, gamberi e pomodorino datterino*

17

**V** "Paccheri" pasta with fresh tomato sauce and basil  
*Paccheri con salsa di pomodoro fresco e basilico*

14

"Spaghetti alla chitarra" noodles with filled aubergines and tomato sauce  
*Spaghetti alla chitarra con "melanzana abbottonata" e la sua salsa*

16

Dentex ravioli with potatoes cream flavoured with fennel and orange with fried caperns  
*Ravioli di dentice con vellutata di patate al finocchietto e arancia con capperi croccanti*

18

**V** VEGAN / VEGANO

**VG** VEGETARIAN / VEGETARIANO

## SECOND COURSES / SECONDI

€

Mixed fried fish and vegetables M-89 style  
*Fritto misto di M-89 con verdure solari*

18

Stewed cod mediterranean style  
*Darna di baccalà in umido alla mediterranea*

18

Umbrine fish slice on a stewed savoy cabbage bed with pink pepper flavoured oil  
*Trancio di ombrina cotto sulla sua pelle su letto di verza stufata e olio al pepe rosa*

20

Veal cutlet Milan style with rocket salad and tomatoes  
*Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini*

24

Veal fillet with smoked ham and whole grain mustard sauce with baked potatoes  
*Filetto di vitello bardato allo speck con salsa alla senape antica e la sua patata al forno*

20

**VG** Sautéed vegetables in season with red turnip mousse and extra vierge virgin oil  
*Sauté di verdure di stagione con spuma di rapa rossa e olio extra vergine di oliva*

15

## DESSERT

€

**VG** "Black Forest" - Cocoa sponge cake with vanilla flavoured cream and chocolate flakes  
*Selva nera*

7

**VG** Home made "Tiramisu"  
*Tiramisù della Casa*

7

**VG** Dark chocolate soufflé  
*Soufflé black & white*

7

**VG** Crème brûlée - dairy cream and egg yolk with caramelized sugar  
*Crème brûlée*


7

**VG** Sponge cake with vanilla flavoured cream and filled with red berries core  
*Crema ai frutti rossi*


7

**VG** Sponge cake filled with lemon cream  
*Delizia al limone*

7

 We inform our kind customers, that the food and beverages prepared and administered in this establishment may contain ingredients and adjuvants, which may be considered as allergenic. **Please indicate possible food allergy or intolerance when you order.**

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. **Vi preghiamo di comunicare al nostro staff eventuali allergie ed intolleranze.***

 Some products might be frozen or deep-frozen, depending upon season and availability.  
*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati in base alla stagione e alla reperibilità.*

