



— 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

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
Cremoso ai frutti rossi 7


VG Sponge cake filled with lemon cream
Delizia al limone 7

V VEGAN / VEGANO

VG VEGETARIAN / VEGETARIANO

 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.