

## Carte Al Dente

### Antipasti

🍷 Funghi Portobello con quenelle di formaggio caprino <i>Tranches de champignons Portobello et quenelles de fromage de chèvre aux herbes</i>	29,000
🍷 Bresaola della Valtellina con Rucola e Foglie di Parmigiano <i>Bresaola de la Valtellina, roquettes et copeaux de Parmesan</i>	33,000
🍷 Burrata con miele e tartufo nero <i>Burrata au miel et brisures de truffe noire</i>	39,000
🍷 Crudo di Parma Con fichi fresca <i>Jambon de Parme et figues</i>	35,000
🍷 Gratin di Melanzane alla Parmigiana e Mozzarella <i>Gratin d'aubergines au Parmesan et Mozzarella</i>	27,000
🍷 Pomodoro e Mozzarella di Bufala alla Caprese <i>Tomates et mozzarella de bufflonne à l'huile d'olive</i>	30,000
🍷 Insalata Al Dente <i>Salade Al Dente</i>	25,000
🍷 Insalata di Astice "Costa Smeralda" <i>Salade de homard à la Costa "Smeralda"</i>	79,000
🍷 Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano stagionato <i>Carpaccio de boeuf, roquettes et copeaux de Parmesan</i>	38,000
🍷 Gran Fritto di Calamari, Gamberi e Verdure in Pastella <i>Fritto misto de calmars, crevettes et légumes variés</i>	36,000

### Zuppe

🍷 Minestrone di Pasta alla Genovese <i>Minestrone à la Genovese</i>	22,000
🍷 Laganelle con fagioli e castagne <i>Laganelle aux haricots et châtaignes</i>	21,000

### I Primi Piatti

🍷 Risotto con crema di rucola, burrata e capperi <i>Risotto à la crème de roquettes, burrata et câpres</i>	29,000
🍷 Risotto con Funghi Porcini <i>Risotto aux cèpes</i>	33,000
🍷 Ravioli di Ricotta e Spinaci al Pomodoro e Basilico Fresco <i>Ravioli de ricotta et épinards à la sauce tomate fraîche</i>	23,000
🍷 Ravioli ripieni di zucca dolce in burro e salvia e pistacchi tostatati <i>Ravioli au potiron, beurre, sauge et pistaches grillées</i>	23,000
🍷 I Nostri Spaghetti con I Tre Pomodori alla Mario <i>Nos Spaghetti aux trois tomates à la Mario</i>	26,000
🍷 Capellini con Asparagi e Crema Aromatizzata al Tartufo Bianco <i>Capellini aux asperges, crème aromatisée à la truffe blanche d'Alba</i>	35,000
🍷 Fettucine al ragu di funghi misti <i>Fettucine aux trois champignons, cèpes, Portobello et champignons de Paris</i>	27,000
🍷 Linguine con Astice Cotto nel Suo Sugo <i>Linguine au homard cuit dans son jus</i>	85,000
🍷 Spaghetti ai frutti di mare <i>Spaghetti aux fruits de mer</i>	42,000

## *I secondi Piatti*

🍷 Orecchia di Elefante con Pomodoro Fresco e Rucola <i>Escalope milanaise "Oreille d'Eléphant" et sa garniture de tomates et roquettes</i>	58,000
🍷 Cuore di Filetto Australiano Alla Griglia <i>Coeur de filet Australien grillé</i>	67,000
🍷 Costolette di vitello con fichi secchi e balsamico <i>Côtelettes de veau arrosées de réduction balsamique, figues sèches</i>	75,000
🍷 Branzino alla griglia con patate al forno <i>Bar entier grillé romarin, pommes de terre au four, sauce Al Dente</i>	55,000
🍷 Sfalde di salmone con salsa all'arancia <i>Médaille de saumon, sauce à l'orange</i>	52,000
🍷 Filetto di cernia con prosecco e uva del pergolo <i>Filet de loup de mer poêlé au prosecco et raisins</i>	67,000

## *Dolci*

🍷 Macedonia di Frutta Fresca <i>Salade de fruits frais</i>	18,000
🍷 Classico Tiramisu' Al Dente <i>Tiramisu Al Dente</i>	19,000
🍷 Sorbetti e Gelati Misti Della Casa <i>Nos glaces et sorbets maison</i>	16,000
🍷 Soufflé al Cioccolato con Salsa Inglese <i>Soufflé au chocolat</i>	18,000
🍷 Affogato classico <i>Glace à la vanille en nage dans un expresso</i>	18,000
🍷 Semifreddo al croccantino <i>Semifreddo aux noisettes caramélisées</i>	17,000