



SEGUENDO LA STAGIONE...

*Insalatina di carciofi, 
limone e scaglie di grana*
(Lemon artichoke salad and parmesan flakes)

€ 12,00

*Lasagna di carciofi  
e formaggio Provolone del Monaco*
(Lasagna with artichokes and "Provolone del Monaco" cheese)

€ 20,00

*Filet mignon c.b.t. con carciofi saltati
e tartufo nero pregiato*

(Filet mignon with sautéed artichokes and fine black truffle)

€ 30,00

Carciofi alla romana

(Artichokes "romana" style)

€ 10,00





ANTIPASTI

APPETIZER

I Finger Food di Alfredo

Bocconcini di fettuccine all'Alfredo panati e fritti
(*Fettuccine Alfredo morsels breaded and fried*)

€ 20,00

Bresaola, Caprino e Tartufo

Carpaccio di bresaola, caprino, tartufo e cialda croccante
(*Bresaola carpaccio, truffle and crispy wafer*)

€ 18,00

Prosciutto e Bufala

Prosciutto di Parma DOP e mozzarella di bufala
(*Parma ham and buffalo mozzarella cheese*)

€ 16,00

Battuta di Manzo

Tartare di manzo piemontese, nocciole tostate, parmigiano e tartufo nero
(*Beef tartare, toasted hazelnuts, parmesan and black truffle*)

€ 22,00

Parmi-Fish

La nostra parmigiana di mare
(*Our seafood parmigiana*)

€ 20,00

Burro e Alici

Pan bauletto tostato, burro al prezzemolo ed acciughe del mar Cantabrico
(*Crouton with parsley butter and anchovies from the Cantabrian sea*)

€ 16,00

Salmone e Lamponi

Carpaccio di salmone marinato, rucola e lamponi croccanti
(*Marinated salmon carpaccio, rocket and raspberries*)

€ 16,00

Caprese

Pomodori verdoni, fior di latte, basilico fresco
(*Tomatoes, mozzarella cheese and fresh basil*)

€ 14,00

Gran fritto Alfredo

Fiore di zuccina, Suppli, mozzarella, fritti vegetali secondo la stagione*
(*Zucchini flower, Suppli, Mozzarella cheese, mixed fried seasonal vegetables*)

€ 16,00





PRIMI PIATTI (DI TERRA) FIRST COURSES

Maestosissime Fettuccine all'Alfredo

La ricetta originale dal 1908
(*The original recipe since 1908*)
€ 22,00

Fusilloni Carbonara

Fusilloni di pasta fresca alla carbonara
(*Fresh pasta with carbonara sauce*)
€ 18,00

Bombolotti Amatriciana

Mezzi rigatoni di pasta fresca all'amatriciana
(*Fresh pasta with amatriciana sauce*)
€ 18,00

Tonnarello Cacio e Pepe

Tonnarello di pasta fresca mantecato con pecorino romano DOP e pepe nero in grani
(*Fresh pasta creamed with pecorino cheese and black pepper*)
€ 16,00

I Tre Pomodori

Paccheri di pasta fresca, salsa al pomodoro, stracciatella di burrata e basilico
(*Paccheri fresh pasta, tomato sauce, burrata stracciatella and basil*)
€ 16,00

Il nostro Cannellone

Cannellone ripieno di brasato di manzo, besciamella, fondo bruno e cipolla croccante
(*Cannelloni filled with braised beef, bechamel, crispy onion*)
€ 18,00

Zucca, Pecorino e Amaretti

Ravioli ripieni di zucca, fonduta di pecorino romano e crumble di amaretti
(*Ravioli stuffed with pumpkin, pecorino cheese fondue and amaretti crumble*)
€ 18,00

PRIMI PIATTI (DI MARE) FIRST COURSES (WITH FISH)

Vongole, Spinaci e Taralli

Scialatielli di pasta fresca a vongole, con crema di spinaci ripassati e crumble di taralli
(*Scialatielli fresh pasta with clams, spinach cream and taralli crumble*)
€ 20,00

*Arrabbiata di Polpo**

Gnocchetti artigianali all'arrabbiata di polpo e crema dolce all'aglio fermentato
(*Homemade gnocchetti with "octopus arrabbiata" sauce and sweet fermented garlic cream*)
€ 18,00





SECONDI PIATTI (DI CARNE) SECOND COURSES (MEAT)

Chateaubriand (min. 2 persone)

Filetto di manzo cotto in piastra,
ripassato nel burro servito con cicoria, patate e salsa bernese
(*Grilled beef fillet, dipped in flavor butter
served with chicory, potatoes and bernese sauce*)

€ 52,00

Manzo e Barolo

Brasato di manzo al Barolo
con purè di patate morbide e croccanti
(*Braised beef with Barolo,
mashed potatoes*)

€ 28,00

Agnello e Puntarelle

Costolette alla scottadito,
crema all'aglio nero e puntarelle marinate
(*Grilled lamb chops, black garlic cream
and marinated puntarelle*)

€ 24,00

Pollo alla Cacciatora

Petto di pollo cotto c.b.t. ed arrostito,
fondo di cottura alla cacciatora e spinaci ripassati
(*Chicken breast cooked at low temperature with capers rosemary and garlic
in "cacciatora sauce" and sautéed spinach*)

€ 18,00

Vitella e Patate

Fettina di vitella panata con patate fritte
(*Breaded slice with potatoes*)

€ 18,00





SECONDI PIATTI (DI PESCE) SECOND COURSES (WITH FISH)

Salmone e Teriyaki 🍣

Trancio di salmone arrostito, salsa teriyaki e misticanza
(*Salmon grilled slice, teriyaki sauce and mixed salad*)

€ 22,00

Tagliata di tonno 🍣 🍄 🌿

Tonno scottato con semi di sesamo,
salsa di soia al tartufo e verdure miste grigliate
(*Seared tuna with sesame seeds, truffle soy sauce and mixed grilled vegetables*)

€ 23,00

Spigola, zucchine e bottarga 🍷

Trancio di spigola in crosta di zucchine, bottarga,
cremoso al caprino, menta e bottarga
(*Slice of seabass in a courgette crust, bottarga,
creamy goat cheese, mint and marinated courgette*)

€ 22,00

Spigola o Orata al sale o al forno (min. 2 persone)

(*Sea bass or sea bream in a salt crust or in bakery*)

€ 70,00

*Fruttura di Calamari * e Gamberi ** 🌿 🍷

Anelli di calamari e gamberi fritti con salsa tartara
(*Fried squids and shrimps with tartar sauce*)

€ 18,00





INSALATONE SALADS

Caesar Salad

Insalata iceberg, pollo, crostini di pane e salsa Caesar
(salad, chicken, bread croutons and Caesar sauce)

€ 14,00

Salmone

Insalata di songino, salmone marinato, olive nere e avocado
(Salad, marinated salmon, olives and baked ricotta cheese)

€ 14,00

Rucola

Insalata di rucola con pomodorini, pere, scaglie di grana e noci
(Rocket salad, cherry tomatoes, pears, parmesan flakes and nuts)

€ 14,00

CONTORNI GARNITURE

Patate al forno

(Baked potatoes)

€ 7,00

Patate fritte

(Fried potatoes)

€ 7,00

Cicoria ripassata

(Sautéed chicory)

€ 7,00

Spinaci all'agro

(Spinach)

€ 7,00

Verdure grigliate

(Grilled vegetables)

€ 12,00

Alcuni prodotti sono sottoposti a trattamento termico di abbattimento ai sensi del Reg. CE 853/04
Some products are subjected to thermal abatement treatment

* Prodotto abbattuto a bordo

* Temperature dropped on board

ALLERGENI

