

Il Menù The Menu

Antipasti

- **Prosciutto crudo di Parma 18Mesi con bocconcini di mozzarella fior di latte e melone retato** € 22.00
Raw Parma ham with small mozzarella balls and melon
- **Insalata di mare del Tirreno con verdura fresca croccante** € 24.00
Seafood salad with fresh and crunchy vegetables
- **Misto di muscoli alla Traditora (cozze arborea, vongole veraci, fasolari e coltellacci)** € 22.00
Mix of mussels, clams, cockles and razor clams

Primi piatti

- **Spaghetti quadrati con aglio nero, olio di oliva, peperoncino e una lacrima di gorgonzola dolce** € 20.00
Spaghetti with black garlic, olive oil and red chili pepper flavoured with Gorgonzola cheese
- **Risottino ai frutti di mare e pistilli di zafferano (Min. 2 persone)** € 24.00
Seafood risotto with saffron stems (Min. 2 persons)
- **Raviolone cacio e pepe con crema di Parmigiano Reggiano 36Mesi** € 22.00
Stuffed Ravoli with Cacio cheese and black pepper served with a cream of Parmigiano Reggiano
- **Gnocchetti bianchi di patate alla Trabaccolara** € 20.00
Potato gnocchi served with a sea rock fish sauce

Secondi piatti

- **Grigliatina di mare con verdure** € 26.00
Grilled fish platter with vegetables
- **Dadolata di rana pescatrice allo zafferano con asparagi** € 28.00
Diced monkfish with saffron and asparagus
- **Filetto di branzino alla griglia con verdura fresca e frutta** € 26.00
Grilled fillet of sea bass with fresh vegetables and fruit
- **Tagliata di manzo alle erbe con patate** € 24.00
Sliced beef with herbs and potatoes

Per la disponibilità del tavolo è consigliabile la prenotazione

Reservation needed