

Menù Vegetariano   
 Vegetarian Menù

Antipasti

	Anno	Euro
<b>Polpetta* di verdure frita, vellutata di bufala e pesto leggero</b> <i>Fried vegetable patties, cream of buffalo's mozzarella and light pesto</i> <i>Boulettes de légumes frites, crème de mozzarella de bufflonne et pesto</i> <i>Gebackene Gemüsebällchen, creme von mozzarella aus Büffelmilch und Pesto</i>	2016	10,00
<b>Soufflé di barbabietola rossa con formaggio fresco</b> <i>Beetroot soufflé with fresh cheese</i> <i>Betteraves rouges soufflés au fromage frais</i> <i>Rote Beten Soufflé mit Frischkäse</i>	2017	10,00
<b>Insalata vegetale...misticanza pere, noci, arancia e ...</b> <i>Salad with pears, walnuts, orange and ...</i> <i>Salade aux poires, noix, orange et ...</i> <i>Salat mit Birnen, Walnüsse, orange und ...</i>	2017	10,00

Primi

	Anno	Euro
<b>Tagliatella* integrale alle verdure e ciuffi di grana</b> <i>Whole-wheat tagliatella with vegetables and Parmesan cheese</i> <i>Tagliatella intégrales aux legumes, Parmesan</i> <i>Vollkornnudeln bandnudeln mit Gemüse und Parmesan</i>	2016	12,00
<b>Gnocco viola* al burro chiarificato con spinaci freschi</b> <i>Purple dumpling with clarified butter and fresh spinach</i> <i>Gnocchis pourpre avec beurre clarifié et épinards frais</i> <i>Lila Klößchen mit geklärte Butter und Frischer Spinat</i>	2017	14,00

Secondi

	Anno	Euro
<b>Ratatouille di verdure</b> <i>Vegetable ratatouille</i> <i>Légumes ratatouille</i> <i>Gemüse-Ratatouille</i>	2016	10,00
<b>Zucchini tonda ripiena allo zola dolce, erbette fresche e riso venere</b> <i>Zucchini stuffed with cheese, fresh herbs and venere black rice</i> <i>Courgettes farcies au fromage, herbes fraîches et riz noir Vénus</i> <i>Zucchini gefüllt mit Käse, frischen Kräutern und schwarzem Reis Venus</i>	2017	15,00

## Gli Antipasti Startes

### Antipasti di Terra

	Anno	Euro
<b>Tortino di melanzane alla parmigiana con crema di Reggiano e pesto di rucola</b> <i>Aubergine flan with Reggiano cream and rocket pesto</i> <i>Flan de aubergine au parmesan avec fromage à la crème et pesto roquette</i> <i>Aubergine Parmesan-Flan mit Frischkäse und Rucola-Pesto</i>	2011	10,00
<b>Soufflé di barbabietola rossa con crema di formaggio fresco</b> <i>Beetroot soufflé with fresh cheese</i> <i>Betteraves rouges soufflés au fromage frais</i> <i>Rote Beten Soufflé mit Frischkäse</i>	2017	10,00
<b>Tartar di filetto di manzo dell'officina</b> <i>Fillet Beef tartar</i> <i>Tartare de filet de bœuf</i> <i>Tartare vom Rinderfilet</i>	2012	20,00

## Antipasti di Mare

	Anno	Euro
<b>Polpo** alla piastra su crema di piselli e frutta secca</b> <i>Grilled octopus on peas sauce and dried fruit</i> <i>Poulpe grille à la sauce de petits pois et de fruits secs</i> <i>Gegrillte Krake auf Erbsen-Sauce und Trockenobst</i>	2014	13,00
<b>Tartare di Ombrina* con pistacchi verdi e pomodori secchi</b> <i>Tartar of Shi drum with pistachios and sun-dried tomatoes</i> <i>Tartare ombrine aux pistaches et tomates séchées</i> <i>Tartare croaker mit Pistazien und getrockneten Tomaten</i>	2009	15,00
<b>Tiepida di gamberoni* con nido di fagiolini e olio santo</b> <i>Steamed prawns with French beans and oil</i> <i>Crevettes à la vapeur avec haricots verts et huile</i> <i>Gedünsteten Garnelen mit Grüne Bohnen und Öl</i>	2007	15,00
<b>Carpaccio di orata* con lamelle di mandorla e mango</b> <i>Carpaccio of gilthead seabream with almond and mango</i> <i>Carpaccio de daurade avec amandes et mangues</i> <i>Carpaccio vom Adlerfisch mit Mandel und Mango</i>	2014	18,00
<b>Carpaccio di gamberi rossi* con polvere di arancia, fiocchi di sale nero e julienne di verdure</b> <i>Red prawns carpaccio of with orange, black salt and julienne of fresh fennel vegetables</i> <i>Carpaccio de écrevisses rouges avec orange, sel noir et julienne de légumes</i> <i>Carpaccio von roten Garnelen mit orange, schwarz Salz und Julienne von Gemüse</i>	2009	20,00
<b>Zuppetta di mare con crostini alle erbette e panna acida</b> <i>Fish chowder with croûtons and sour cream</i> <i>Soupe de poissons avec croûtons et crème aigre</i> <i>Fischsuppe mit Croûtons und Saurer Sahne</i>	2017	18,00
<b>Insalata di verdure marinate con gamberi e crema di avocado</b> <i>Vegetable salad with prawns and avocado cream</i> <i>Salade de légumes aux écrevisses et crème d'avocat</i> <i>Rohkostsalat mit Garnelen und Avocado-Creme</i>	2017	20,00
<b>Percorso degustazione di mare dell'Officina (min. 2 pax)</b> <i>Selection of mix sea starters (min. 2 pax)</i> <i>Sélection d'entrées mer de mélange (min. 2 personnes)</i> <i>Auswahl an Vorspeisen mix Meer (min. 2 pax)</i>	2013	22,00

## I Primi Entrees

### Primi di Terra

	Anno	Euro
<b>Zuppa del giorno</b> <i>Soup of the day</i> <i>Soupe du jour</i> <i>Suppe des Tages</i>	2006	10,00
<b>Tagliatella* integrale alle verdure e ciuffi di grana</b> <i>Whole-wheat tagliatella with vegetables and Parmesan cheese</i> <i>Tagliatella intégrales aux légumes et Parmesan</i> <i>Vollkornnudeln Bandnudeln mit Gemüse und Parmesan</i>	2016	12,00
<b>Tagliatella* della casa con battuto di manzo, zabaione freddo e pecorino</b> <i>Homemade tagliatelle with beef cold zabaione and pecorino</i> <i>Tagliatelles à la sauce de bœuf sabayon froid et pecorino</i> <i>Bandnudeln mit fleisch von Rindfleisch Eierlikörcreme kalt und pecorino</i>	2017	12,00
<b>Gnocchetto* al pomodoro fresco e provola affumicata</b> <i>Little dumplings with fresh tomatoes and smoked cheese</i> <i>Petit gnocchis ave tomates fraîches et fromage fumé</i> <i>Kleine Klößchen mit frischen Tomaten und geräucherter Käse</i>	2015	12,00
<b>Tortello* di ricotta, pere e noci con burro chiarificato e crumble di parmigiano</b> <i>Ricotta cheese ravioli with pears, walnuts, clarified butter and crumble of parmesan</i> <i>Ravioles aux ricotta avec poires, noix, beurre clarifié et crumble au parmesan</i> <i>Ravioli mit ricotta, Birnen, Walnüsse, Geklärte Butter und Parmesan</i>	2016	14,00

## Primi di Mare

	Anno	Euro
<b>Tagliatella* nera, con seppia, asparagi, vongole e bottarga</b> <i>Black tagliatelle with cuttlefish, clams, asparagus and bottarga</i> <i>Tagliatelles noires avec seiches, palourdes, asperges et poutargue</i> <i>Bandnudeln mit Tintenfisch, Venusmuscheln, Spargel und Bottarga</i>	2014	15,00
<b>Tagliatella* bianca nera con gallinella, pomodoro secco e rucola</b> <i>Black and white tagliatelle with gurnard fish, sundried tomatoes and fresh rocket salad</i> <i>Tagliatelles noir et blanc à le grondin, tomates séchées et roquette</i> <i>Bandnudeln Schwarz-Weiß mit knurrhahn, getrockneten tomaten und raukr salad</i>	2016	15,00
<b>Fregola ai frutti del nostro mare (min. 2 pax)</b> <i>Sardinia fregola pasta with sea food (min. 2 pax)</i> <i>Sarde fregola pates aux fruites de mer (min. 2 personnes)</i> <i>Sardische pasta (fregola) mit meeresfrüchte sauce (min. 2 pax)</i>	2010	16,00
<b>Cappelletto nero* con cozze di Olbia, gamberi rossi e pomodorini</b> <i>Black fish tortellini with mussels, red prawns and cherry tomatoes</i> <i>Tortelli noirs de poisson avec moules, écrevisses rouge et tomates</i> <i>Tortelli Schwarzen mit Miesmuscheln, Garnelen und tomaten</i>	2013	16,00
<b>Assaggia questo spaghetti con gamberi rossi, fiori di zucca, al profumo di lime (15 min per la cottura della pasta)</b> <i>Gragnano spaghetti with red prawns, courgette flowers et lime</i> <i>Spaghettis de Gragnano avec écrevisses rouge, fleurs de courgette et citron vert</i> <i>Gragnano Spaghetti mit Garnelen, Zucchini Blüten und Lime</i>	2017	16,00
<b>Tagliatella* con crema di scampi, pomodorini pachino e mentuccia</b> <i>Tagliatelle with Cream of scampi, cherry tomatoes and pennyroyal</i> <i>Tagliatelles avec crème de langoustines, tomates cerises et menthe pouliot</i> <i>Bandnudeln mit Creme von scampi, Tomaten und Poleiminze</i>	2017	17,00
<b>Risotto con asparagi freschi e tartar di gamberi* (min. 2 pax)</b> <i>Risotto with asparagus and raw red prawns (min. 2 pax)</i> <i>Risotto avec asperges et écrevisses rouge crues (min. 2 personnes)</i> <i>Risotto mit Spargel und rohe Garnelen (min. 2 pax)</i>	2017	20,00

Le nostre paste sono interamente confezionate da noi e vengono abbattute per essere conservate al meglio

*Our pasta is made by us and it has stored at low temperature to be preserved in the best*

## 1 Secondi Main Courses

### Secondi di Terra

	Anno	Euro
<p><b>Orecchia di elefante con pomodorini e rucola</b>  <i>Slice of pork Milanese style with cherry tomatoes and rocket salad</i>  <i>Tranche de porc milanaise avec tomates cerises et roquette</i>  <i>Scheibe Schweinefleisch milanese mit Kirschtomaten unt rauke</i></p>	2006	14,00
<p><b>Stinco di maiale sardo in umido crema di patate</b>  <i>Shank of pork stewed with creamed potatoes</i>  <i>Jarret porc en sauce avec les pommes de terre à la crème</i>  <i>Schweinshaxe in sauce mit Sahne Kartoffeln</i></p>	2016	16,00
<p><b>Tagliata di manzo con..... indivia stufata bianca e rossa</b>  <i>Grilled entrecote with ..... red and white endive stewed</i>  <i>Entrecôte grillée avec ..... chicorée rouge et blanc à l'étouffée</i>  <i>Gegrilltes entrecote mit ..... Endivien Salat rot und weiß geschmort</i></p>	2017	18,00
<p><b>Filetto di manzo alla piastra con insalatina di spinaci, peperoncino fresco e pinoli</b>  <i>Grilled fillet of beef with spinach, chilli pepper and pine nuts</i>  <i>Filet de bœuf grillé avec des épinards, le piment et pignons</i>  <i>Rinderfilet vom Grill mit Spinat und Chili - Pfeffer</i></p>	2016	20,00
<p><b>Filetto di manzo alla piastra con burro alle erbe e chips di zucchine</b>  <i>Grilled fillet of beef with herb butter and zucchini</i>  <i>Filet de bœuf grillé avec beurre aux fines herbes et courgettes</i>  <i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zucchini</i></p>	2016	22,00

## Secondi di Mare

	Anno	Euro
<b>Pescato del giorno alla griglia / al forno / al sale</b> <i>Fish of the day grilled / baked / on the salt</i> <i>Poisson du jour grillé / cuit / sel</i> <i>Tages fish gegrillt / gebacken / Salz</i>	2006	6€/hg
<b>Filetto di pesce cotto a pelle con cipolla di Tropea, pinoli, uvetta sultanina su crema di patate</b> <i>Fillet of fish sautéed with Tropea onion, pine kernels, and sultanas on a bed of creamed potato</i> <i>Filet de poisson avec l'oignon d</i> <i>e Tropea, les pignons, les raisins secs et les pommes de terre à la crème</i> <i>Fischfilet mit Zwiebeln von Tropea, Pinienkernen, Rosinen und Sahne Kartoffeln</i>	2010	15,00
<b>Filetto di muggine in guazzetto di pomodoro, olive taggiasche al profumo di erbe</b> <i>Fillet of mullet in tomato sauce, olives and aromatic herbs</i> <i>Filet de muge à la sauce tomate, les olives et aux fines herbes</i> <i>Meeräschenfilet in tomatensauce, Oliven und Gewürzkräutern</i>	2017	15,00
<b>Fritto d'autore**</b> <i>Mixed fried fish</i> <i>Mer Fried</i> <i>Fried Meer</i>	2007	16,00
<b>Calamari freschi alla griglia cotto e crudo con misticanza e citronette allo zenzero</b> <i>Grilled fresh squids with salad and ginger citronette</i> <i>Calamars frais grillé avec salade et gingembre citronette</i> <i>Frisch gegrillte Calamari mit Salat und citronette Ingwer</i>	2016	16,00
<b>Filetto di spigola agli agrumi con bieta erbetta al vapore</b> <i>Fillet of sea bass with citrus fruits and steamed swiss chard</i> <i>Filet de loup de mer avec citricos et bettes à la vapeur</i> <i>Filet vom Seebarsch mit Zitrusfrüchten und mangold in Dampf gegart</i>	2016	17,00

1 Contorni  
Side Dish

**Insalata mista**

*Mixed salad*

*Salade mixte*

*Gemischter salat*

Euro

5,00

**Verdure miste alla griglia**

*Mixed grill vegetables*

*Légumes grillés mixtes*

*Mixed gegrilltem Gemüse*

5,00

**Patate fritte\*\***

*French fries*

*Pommes frites*

*Pommes frites*

5,00

**Ratatouille di verdure**

*Vegetable ratatouille*

*Légumes ratatouille*

*Gemüse-Ratatouille*

5,00



L'Angolo del Pasticcere  
The Pastry Corner

	Euro
<b>Fondente al cioccolato con coulis di frutti di bosco</b> <i>Hot chocolate soufflé with coulis of wild berries</i> <i>Le soufflé chocolat avec coulis de fruits des bois</i> <i>Schokolade Soufflé mit Coulis von Waldbeeren</i>	7,00
<b>Pavlova con gelato e frutta fresca</b> <i>Pavlova with ice cream and fresh fruit</i> <i>Pavlova avec crème glacée et fruits</i> <i>Pavlova mit Eis und Früchten</i>	7,00
<b>Semifreddo della casa</b> <i>Homemade parfait</i> <i>Parfait de la maison</i> <i>Parfait hause</i>	7,00
<b>Crostatina con crema al limone, mousse meringhe brulé</b> <i>Lemon Tart with mousse meringues flambé</i> <i>Tarte citron avec mousse de meringues flambé</i> <i>Zitrone Mürbeteigkuchen mit Mousse Meringen flambiert</i>	7,00
<b>Zabaione all'Anghelo Ruju e gelato alla liquirizia</b> <i>Zabaione of Anghelo Ruju with licorice ice cream</i> <i>Zabaione avec Anghelo Ruju et crème Glacée de réglisse</i> <i>Zabaione mit Anghelo Ruju unt Lakritz eiscreme</i>	7,00
<b>Millefoglie con crema di mandorle e coulis di frutta fresca</b> <i>Mille-feuille with almonds cream and coulis of fresh fruit</i> <i>Millefeuille avec crème d'amandes et coulis de fruits</i> <i>Mandeln Cremeschnitte und Coulis von Früchten</i>	7,00

I nostri Dessert sono interamente confezionati da noi

*All our desserts are made on the premises*