



Zuccherina, fico, uva, more, mandorle e vinaigrette al caprino 18

Carpaccio di filetto di manzetta all'acciuga 22

Tonno rosso, borlotti e cipolla al sale 20

Tartare di pescato al frutto della passione 28

Tortelli di zucca alla mantovana, parmigiano e mostarda 18

Bigoli nobili in salsa e baccalà dissalato 20

Lasagnetta "a la minute" col capriolo in salmì 24

Moscardini nostrani alla Luciana 26

Pescato notturno al forno (per due pax) 36

Coda di rospo, crema di scampi e pure` giallo 28

Uovo in camicia, funghi e aglio orsino 20

Anatra muta marinata e grigliata al Kamado 30

Tartare di manzo classica servita al tavolo 28

LE NOSTRE PIETANZE CONTENGONO ALLERGENI E PRODOTTI TRACCIABILI E ABBATTUTI IN CASA
PER EVENTUALI INTOLLERANZE È CONSULTABILE L'ELENCO DEI PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI

COPERTO 4 EURO





A modo mio 1/2 e 1/2-prosecco-frutti rossi-menta

Remember Bellini vermouth dry-prosecco-pesca-sour-timo

Smeraldo mela verde-cetriolo-basilico-ginger beer

8

Arancino Birichino

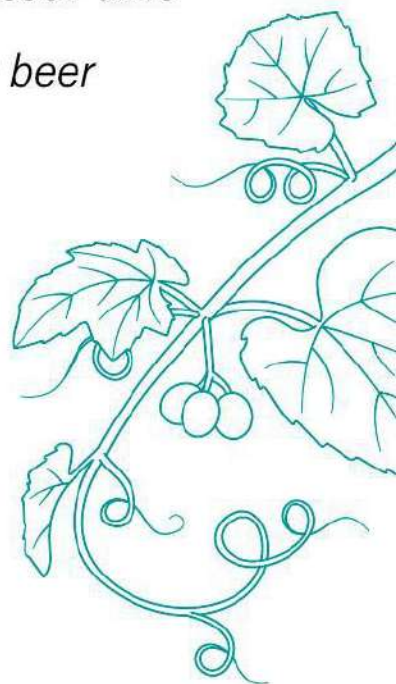
Mozzarella 'Ncarrozzata

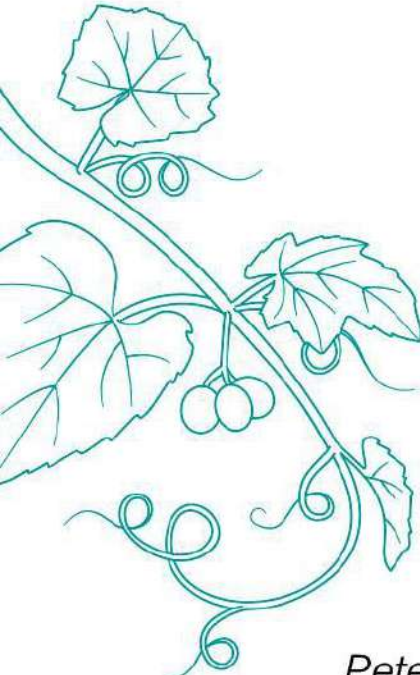
San Pierino

Gazpachino datterini e fragole

Focaccina burrata e alici

6





Kolonia

Tiramisu` 1,3,7

Banana, noccioline, caramello 1,3,7,8

Fico, fichi e fico moro 1,3,7

After eight 1,3,7

10

Petel (Glera, Verdiso, Boschera) - Borgo Antico

Verduzzo - Marco Sara

Cartizze Dry - Ruggeri

7

Sauternes - Chateau Villefranche

Sherry - Murillo Pedro Ximenez

8





Baby jam, figs, blackberry, grapes, almond and caprino cheese vinaigrette 18

Beef fillet Carpaccio, anchovies dressing 22

Bluefin tuna, borlotti beans salad 20

Night fishing tartare and passion fruit 28

Pumpkin ravioli, parmesan and home-made mustard 18

Traditional "Bigoli nobili in salsa" and salted raw stockfish 20

Lasagnetta "a la minute" with roe deer salmì 24

Luciana local baby octopus 26

Baked night catch (per due pax) 36

Monkfish, langoustines juice and yellow purea 28

Poached egg, mushroom and sweet wild garlic 20

Marinated and kamado grilled free-range duck 30

Classic beef tartare served in front of you 28

OUR DISHES CONTAIN ALLERGENS AND PRODUCTS THAT ARE TRACEABLE AND FROZEN BY US
FOR ANY INTOLERANCES, THE LIST OF ALLERGENS CAN BE CONSULTED

SERVICE 4 EURO



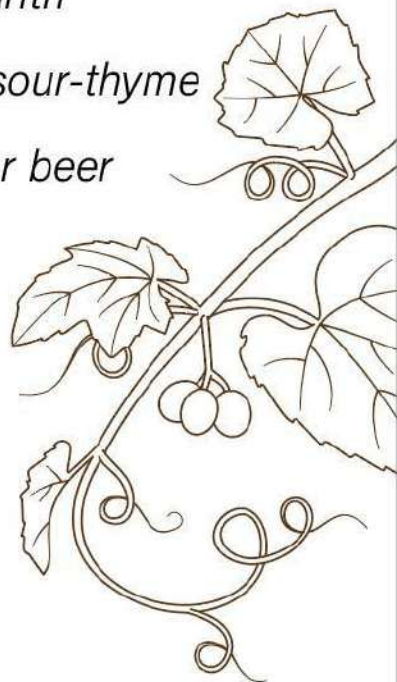
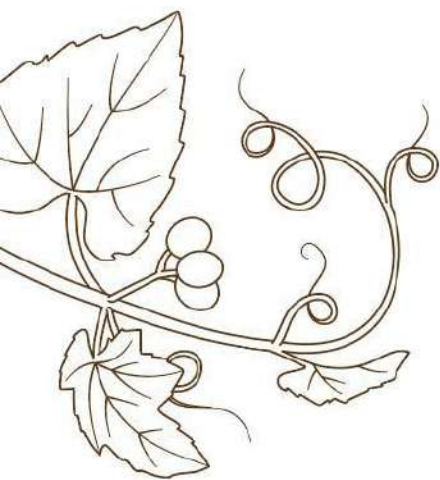


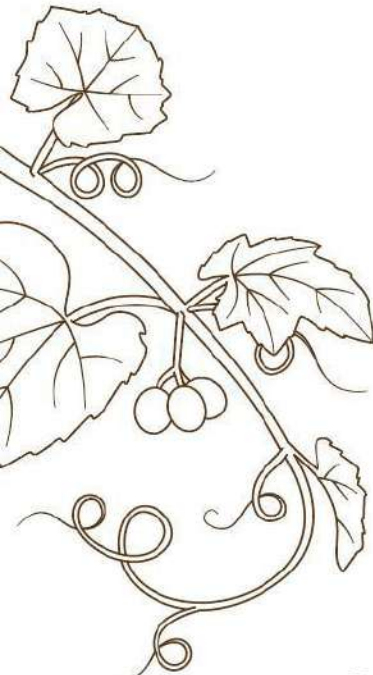
A modo mio 1/2 e 1/2-Prosecco-redberries-minth
Remember Bellini Vermouth dry-Prosecco-peach-sour-thyme
Smeraldo Granny Smith-cucumber-basil-ginger beer

8

Arancino Birichino
Mozzarella 'Ncarrozzata
San Pierino
Gazpachino datterini e fragole
Focaccina burrata e alici

6





Kolonia

Tiramisu` 1,3,7

Banana, peanuts and caramel 1,3,7,8

Fig, figs and "moro" fig 1,3,7

After eight 1,3,7

10

Petel (Glera, Verdiso, Boschera) - Borgo Antico

Verduzzo - Marco Sara

Cartizze Dry - Ruggeri

7

Sauternes - Chateau Villefranche

Sherry - Murillo Pedro Ximenez

8

