

MENU CENA

ITALIANO

DAMOT

ANTIPASTI

BURRATA (1,7) € 16

Coulis di pomodoro, olio al basilico e pane croccante

RICCIOLA IN CEVICHE (4,9) € 19

Ricciola marinata ai sali bilanciati, leche de tigre leggermente piccante con mais peruviano fritto*

BATTUTA DI MANZO TARTUFATA (3,4,7,9,10) € 22

Verdure croccanti e pecorino

SECONDI PIATTI

AGNELLO (1,9,10) € 27

In crosta di erbe aromatiche, caponata e la sua Demi-glace

OMBRINA ALL'ACQUA PAZZA (4,9) € 27

Patata schiacciata al limone, pomodorini confit e finocchi

FILETTO DI MANZO (1,7,9) € 28

Mashed potatoes ed la sua Demi-glace

PRIMI PIATTI

PLIN ALLA LASAGNA (1,3,7,9) € 18

Ravioli del plin ripieni di bolognese, salsa al pomodoro con fonduta al parmigiano e salsa al basilico

TAGLIOLINO AL TARTUFO (1,3,7) € 22

Burro "Beppino Occei" e Parmigiano Reggiano 24 mesi

LINGUINA DI MAIS (1,4,9) € 22

Acciuga del Cantabrico, oliva taggiasca, capperi, pomodoro e tonno fresco

CONTORNI

MASHED POTATOES (7) € 6

CAPONATA (9) € 6

INSALATA DI MISTICANZA € 6

BEVANDE

ACQUA 0,45 ml € 3

ACQUA 0,75 ml € 4

Naturale / Frizzante

BIBITE 0,33 ml € 3

Coca-cola / Coca-cola zero / Aranciata

Gassosa / Estathè limone / Estathè pesca

Coperto: € 3

**I prodotti possono essere
abbattuti all'origine o da noi*

*Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie
ed intolleranze alimentari, il nostro personale sarà felice
di trovare la migliore soluzione possibile.*

MENU DINNER

ENGLISH

DAMOT

STARTERS

BURRATA (1,7) € 16

Tomato coulis, basil oil and crusty bread

AMBERJACK CEVICHE (4,9) € 19

Amberjack marinated in balanced salts, slightly spicy leche de tigre with fried Peruvian corn

TRUFFLED BEEF TARTARE (3,4,7,9,10) € 22

Crispy vegetables and pecorino

MAIN COURSERS

LAMB (1,9,10) € 27

Crusted with aromatic herbs, caponata and its Demi-glace

CRAZY WATER UMBRINA (4,9) € 27

Mashed potato with lemon confit cherry tomatoes and fennel

BEEF FILLET (1,7,9) € 28

Mashed potatoes and its Demi-glace

PASTA AND SOUP

LASAGNA PLIN (1,3,7,9) € 18

Plin Ravioli stuffed with Bolognese, tomato sauce with parmesan fondue and basil sauce

TAGLIOLINO WITH TRUFFLE (1,3,7) € 22

"Beppino Occelli" butter and Parmigiano Reggiano aged 24 months

CORN LINGUINA (1,4,9) € 22

Cantabrian anchovy, Taggiasca olive, capers, fresh tomato and tuna

SIDE DISHES

MASHED POTATOES (7) € 6

CAPONATA (9) € 6

MIXED SALAD € 6

BEVERAGES

WATER 0,45 ml € 3

WATER 0,75 ml € 4

Still / Sparkling

SOFT DRINKS 0,33 ml € 3

*Coke / Coke zero / Orange Soda
Sprite / Estathè lemon Estathè peach*

Cover charge: € 3

**The products can be frozen at the origin or by us*

Please report any allergies to us and food intolerances, our staff will be happy to find the best possible solution.