



Gentile cliente,
per aiutarci Le chiediamo gentilmente di
informare il personale in caso di intolleranze
e/o allergie. Saremo lieti di suggerirvi un
menù appropriato. **Buon Appetito.**

* * *

Dear Guest,
to help We kindly ask you to inform the staff
in case of intolerances and/ or allergies. We
will be happy to suggest an appropriate
menu. **Buon Appetito.**

Antipasti

Gazpacho, roast beef di vitello affumicato e ricotta di pecora stagionata	€ 15
Tataki di tonno rosso agli agrumi, erbe e semi di sesamo	€ 16
Uovo pochè con crema di patate, asparagi e tartufo nero	€ 14
Tartare di manzo con uova di quaglia e crudità di verdure	€ 17
Tris di pesce crudo	€ 18
Fondi di carciofo con baccalà mantecato e chips di polenta	€ 15
Carpaccio di ombrina con avocado, fragole e guacamole	€ 20

Primi piatti

Pasta fresca fatta in casa

Linguine con polpo, olio al limone, olive taggiasche, patate e fagiolini € 15

Ravioli ripieni di ricotta e carletti con asparagi e zafferano € 14

Gnocchi cacio e pepe , tartufo nero e pere € 16

Spaghetti tiepidi con burrata, pomodoro, acciughe e basilico € 16

Tagliolini aglio, olio e peperoncino con seppie al nero € 18

Pasta ripiena di gambero rosso crudo con crema di piselli € 18

Tagliatelle al pesto di basilico con noci, pinoli tostati e tartare di manzo € 16

Il primo piatto di Silvia

da € 14 -€ 19

Secondi piatti

Costoletta di vitello alla milanese di erbette con patatine fritte	€18
Coscia d'anatra con puré di carote, puntarelle romane e zucchine	€ 19
Pesce spada con salsa salmoriglio, asparagi, agretti e pane croccante	€ 22
Pesce fritto misto con scampi e verdure fritte	€ 26
Tataki di manzo ai semi croccanti con carciofo alla giudia e misticanza	€22
Branzino al sale con contorno di stagione	€ 48 al kg
Costata Damini frollatura 60gg con contorno	€ 60 al kg

Contorni

Patate fritte	€ 5
L'orto nel piatto	€ 8



Gentile cliente,
per aiutarci Le chiediamo gentilmente di
informare il personale in caso di intolleranze
e/o allergie. Saremo lieti di suggerirvi un
menù appropriato. **Buon Appetito.**

* * *

Dear Guest,
to help We kindly ask you to inform the staff
in case of intolerances and/ or allergies. We
will be happy to suggest an appropriate
menu. **Buon Appetito.**

Entrée

Gaspacho, rôti de veau fumé et ricotta de mouton assaisonné	€ 15
Tataki de thon rouge aux agrumes, herbes et graines de sésame	€ 16
Oeuf poché à la crème de pomme de terre, asperges et truffe noire	€ 14
Tartare de boeuf avec oeufs de caille et crudités	€ 17
Trio de poisson cru	€ 18
Fonds d'artichauts à la crème de morue et chips de polenta	€ 15
Carpaccio de courbine à l'avocat, fraises et guacamole	€ 20

Pâtes fraîches maison

Linguine au poulpe, huile de citron, olives, pommes de terre et haricots verts

€ 15

Raviolis farcis à la ricotta et carletti aux asperges et au safran

€ 14

Gnocchi au fromage et poivre, truffe noire et poires

€ 16

Spaghettis tièdes à la burrata, tomate, anchois et basilic

€ 16

Tagliolini à l'ail, huile et piment avec seiche à la sauce noire

€ 18

Pâtes farcies aux crevettes rouges crues à la crème de petits pois

€ 18

Tagliatelles au pesto de basilic et noix, pignons grillés et tartare de bœuf € 16

Le premier cours de Silvia

da € 14 - € 19

Deuxième cours

Escalope de veau à la milanaise aux herbes et frites € 18

Cuisse de canard, purée de carottes, chicorée romaine et courgettes € 19

Espadon à la sauce salmoriglio, asperges, agretti et pain croustillant € 22

Poisson frit mixte avec langoustines et légumes frits € 26

Tataki de boeuf aux graines croustillantes avec artichaut et salade composée
€ 22

Bar au sel avec accompagnement de saison € 48 al kg

Steak Damini maturation 60 jours avec accompagnement € 60 al kg

Accompagnements

Frites € 5

Le potager dans votre assiette € 8



Gentile cliente,
per aiutarci Le chiediamo gentilmente di
informare il personale in caso di intolleranze
e/o allergie. Saremo lieti di suggerirvi un
menù appropriato. **Buon Appetito.**

* * *

Dear Guest,
to help We kindly ask you to inform the staff
in case of intolerances and/ or allergies. We
will be happy to suggest an appropriate
menu. **Buon Appetito.**

Appetizers

Boiled meat salad with fresh vegetables and green sauce € 13

Red tuna tataki with citrus fruits, herbs and sesame seeds € 16

Pochè egg with potato cream, asparagus and black truffle € 14

Beef tartare with quail eggs and raw vegetables € 17

Trio raw fish € 18

Artichoke bottoms with creamed cod and polenta chips € 15

Carpaccio of sea bream with avocado, strawberries and guacamole € 20

Homemade First course

Linguine with octopus, lemon oil, olives, potatoes and green beans € 15

Ravioli stuffed with ricotta and carletti with asparagus and saffron € 14

Gnocchi with cheese and pepper, black truffle and pears € 16

Warm spaghetti with burrata, tomato, anchovies and basil € 16

Tagliolini with garlic, oil and chilli pepper with cuttlefish in black sauce
€ 18

Pasta stuffed with raw red shrimp and pea cream € 18

Tagliatelle with basil pesto walnuts, toasted pine nuts and beef tartare
€ 16

Silvia Chef first course da € 14 - € 19

Second course

Milanese-style veal cutlet with herbs and fries €18

Duck leg with carrot purée, Roman chicory and zucchini € 19

Swordfish with salmoriglio sauce, asparagus, agretti and crispy bread
€ 22

Mixed fried fish with scampi and fried vegetables € 26

Beef tataki with crispy seeds with Giudia artichoke and mixed salad
€22

Sea bass in salt with seasonal side dish € 48 al kg

Damini rib maturation 60 days with side dish € 60 al kg

Vegetable

French fries € 5

Vegetable garden on your plate € 8