

Fresh
Fresh
Fresh



ANTIPASTI

Antipasto di pesce del giorno

Fish appetizer of the day

Sarde in Saor secondo la tradizione

11,50

Sardines in saor according to tradition

Baccalà Mantecato su Polenta Nera

14

Creamed cod on Black Polenta

Seppioline, Finocchetto e Datterini

14,50

Cuttlefish, Cherry Tomatoes and Fennel

Sformato di verdure di S.Erasmo

13,50

S.Erasmo vegetables flan

Carpaccio di Carne Salata

13,50

Salted Meat Carpaccio

Selezioni di Affettati nostrani e Formaggi di Malga

15

Selections of local cheeses and salami

RISTORANTE

PRIMI PIATTI

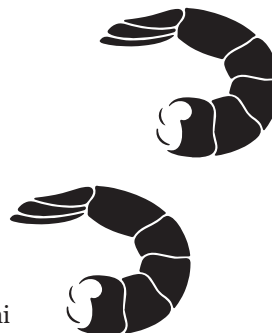
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	15
Spaghetti con Seppie al nero <i>Spaghetti with Cuttlefish and its ink</i>	15
Spaghetti allo Scoglio <i>Spaghetti with Seafood</i>	19
Spaghetti al ragù d'Agnello <i>Spaghetti with Lamb ragout</i>	15
Risotto del giorno (per due persone) <i>Risotto of the day (minimum for two people)</i>	40

CONTORNI

Verdure dell'orto di S. Erasmo o Insalata <i>Vegetables from the garden of S. Erasmo or Salad</i>	8,50
--	------

Il Pane appena sfornato e il Coperto sono inclusi.

Freshly baked bread and cover charge are complementary.



La Pasta Fresca e gli altri impasti con cui prepariamo i nostri primi son ideati e quotidianamente prodotti qui dal nostro Chef.

Our Fresh Pasta is daily made by our Chef.

SECONDI PIATTI

Pesce del giorno al Forno o alla Griglia

Baked or Grilled Fish of the Day

Seppie nostrane al nero con Polenta 18

Local black Cuttlefish with Polenta

Fritto misto di Pesce 22

Mixed fried Fish

Filetto di Manzo "Drumlin Gold" a tuo piacere 24

Beef fillet "Drumlin Gold" cooked as you wish

Cheeseburger di Fassona del Piemonte con Patate dippers 15

Piedmont Fassona Cheeseburger with dipper Potatoes

Stinco d'Agnello dello Chef 19

Chef's Lamb shank

DESSERT

Crema di Mascarpone alla Cannella con Biscotti 7

Cinnamon Mascarpone cream with Biscuits

Torta dello Chef 7

Chef's Cake

Biscotti con Vin Santo 8

Biscuits and Vin Santo

Salame di cioccolato artigianale & Rum anniversario 10

Homemade chocolate salame & Rum anniversario

In caso di allergie o intolleranze alimentari vi preghiamo di farlo presente al nostro personale che saprà guidarvi con cura nella scelta del piatto.

In case of allergy or intolerances ask our staff. They will be glad to help you choose your menu.