



Antipasti di Mare

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

- Ostriche "Gillardeau" (7)

2 pz. € 16

- Insalata di Gamberi, Avocado e Agrumi (3)

€ 20

- Polpo, Finocchi e Sedano Rapa (7, 11)

€ 22

- Cuore di Carciofo

Stracciatella e Scampi Crudi (3, 5, 13)

(Bisque di Gamberi, Panna, Prezzemolo, Menta)

€ 22

- Tre Gusti Tartare del Giorno (8; 3)

(Avocado, Limone, Lime, Olio EVO, Pepe Nero)

€ 24

con Tartufo Nero Fresco €

- Mosaico di Pesce (7, 8, 11, 12; 13)

Selezione di Pesce Fresco del Giorno,
Crema di Pastinaca e Semi di Papavero

(Soia, Panna, Sedano, Arancia)

€ 24

- Sauté di Cozze e Vongole (7; 11; 13; 14)

(Aglione, Pomodorini, Vino Bianco, Prezzemolo)

€ 26

- Crudo Misto (3, 7)

Gamberi Rossi e Scampi di Mazara del Vallo,

Tartare e Carpaccio del Giorno, Ostrica.

€ 34



Antipasti di Terra

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

- Melanzana alla Parmigiana (2; 5)

€ 18

- Burrata di Bufala, Pesto, Pomodoro, Basilico (4; 5)

€ 20

con Tartufo Nero Fresco €

- Carciofo alla Romana con Puntarelle

e Pane Carasau (5; 13)

(Prezzemolo, Menta, Limone, Pangrattato, Vino Bianco, Acciughe)

€ 20

- Zuppa del Giorno (2, 5; 13)

€ 20

- Burrata di Bufala con

Prosciutto di Parma Stagionato 20 mesi (5; 13)

€ 22

- Carpaccio di Manzo:

Rucola, Scaglie di Parmigiano e Agrumi (5; 13)

€ 22

- Selezione di Salumi e Formaggi Nostrani

con Mostarda, Pomodori Secchi, Noci, Olive Taggiasche (2; 5; 13)

€ 24

I prodotti ed il prezzo sono soggetti all'offerta del mercato.

All'assenza di prodotto fresco dovuta per mancata reperibilità, causa fermo ittico o condizioni meteo, sarà utilizzato un prodotto congelato all'origine (*) o sottoposto ad abbattimento rapido per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP a sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Per allergie e intolleranze chiedere il registro degli allergeni al personale di sala.



Primi Piatti della Tradizione

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

- **Tonnarelli alla Amatriciana con Salsa ai Tre Pomodorini** (2; 5; 14)

(Pomodoro Datterino Giallo e Datterino Rosso, Pomodoro Camone, Guanciale, Pecorino)

€ 17

- **Tonnarelli alla Carbonara** (2; 5; 14)

(Guanciale, Uovo, Pecorino Romano)

€ 18

con Tartufo Nero Fresco €

- **Gnocchi ai Tre Pomodori** (2)

(Pomodoro Datterino Giallo, Pomodoro Datterino Rosso, Pomodoro Camone)

€ 18

- **Tonnarelli Cacio Pepe al Pistacchio** (2; 4, 5; 13)

(Pepe Nero, Pecorino Romano, Pistacchio)

€ 20

con Tartufo Nero Fresco €

- **Lasagnetta Verde al Ragù di Vitella alle Erbe e**

Fonduta di Parmigiano (2; 5; 9; 13; 14)

€ 20



Paste e Risotti

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

- Tortelli ai Funghi Porcini*, Fatti in Casa,
con Spuma di Parmigiano
(Ripieno: Ricotta, Funghi) (2; 5 ; 13; 14)

€ 22

con Tartufo Nero Fresco €

- Risotto "Carnaroli" alla Barbabietola
Formaggio Caprino e Noci (4; 5)

€ 22

- Rosa del VIB

(Raviolo Ripieno con Cacio e Pepe, Lime, Tartufo, Pistacchio) (2;4; 5;13;14)

€ 24

con Tartufo Nero Fresco €

- Risotto al Nero di Seppia con Funghi Porcini
(Crema di Piselli, Calamari Tostati) (5, 7; 8; 13; 14)

€ 26

- Spaghetti Fatti in Casa ai Frutti di Mare (2, 3; 7; 8; 13; 14)

€ 26

- Spaghetti all'Aglio Nero
con Tartare di Salmone Selvatico e Bottarga

(2; 8; 13; 14)

€ 30

- Fettuccine al Ragù di Wagyu (2; 13; 14)

€ 32



Secondi Piatti di Pesce

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

- Filetto di Salmone Marinato in Agrumi
su Crema di Polenta, Favette e Taccole (2; 8;13)

€ 28

- Merluzzo Aromatizzato su Purea di Ceci, Patate
Agrumi e Verdurine Saltate al Wok(8;13)

€ 28

- Tonno Tataki in Crosta di Pistacchio, Radicchio
e Frutta (4; 8; 13)

€ 28

- Orata Ripiena in Crosta di Patate
su purè di Mais (2; 5; 8; 13)

(Ripieno: Orata, Patata Americana, Fumetto di Pesce)

€ 28

- Grigliata di Pesce Misto
con Verdure Wok e Patate Arrosto (3; 8; 13)

€ 34

- Spigola al Sale con Verdure Bollite

1 Kg. per 2 Pax (8; 13;14)

all'etto € 9



RISTORANTE ITALIANO
FRATTINA

Secondi Piatti di Carne

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

- Supreme di Pollo in Salsa Tataki e Sesamo
con Pak Choi e Purea di Patate (1; 4; 12; 13)

€ 24

- Straccetti di Manzo ai Funghi Porcini*
con Patate Novelle e Baby Verdure (8; 10; 13; 14)

€ 26

- Saltimbocca alla Romana (2; 5; 13)

Carne di Vitella, Prosciutto Crudo, Salvia, Pomodori Secchi, e Verdure

€ 26

- Ossobuco di Vitella su Risotto alla Milanese (5; 9; 13)
(Zafferano e Fondo di Carne)

€ 27

- Carrè d'Agnello in Crosta alle Erbe Aromatizzate
Patata Americana, Patata Viola, Patata Bianca,
Carote, Fondo Bruno (2; 4; 9; 13)

€ 27

- Pithivier di Cervo

Salmi di Cervo in Crosta di Pasta Sfoglia (2; 5; 10; 13)
(Servito con Millefoglie di Patate e Cipolla Rossa Caramellata)

€ 28

- Brasato al Barolo (2; 5; 9; 13)

(Servito con Purea di Patate, Asparagi e Carote)

€ 30

- Filetto di Manzo alla Griglia
con Patate Novelle e Verdurine al Wok (5; 9; 13)

€ 36

con Tartufo Nero Fresco € 48



RISTORANTE ITALIANO
FRATTINA

Insalate

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

- **Insalata Mista (9)**

€ 14

- **Insalata di Finocchi, Agrumi e Olive Taggiasche (13)**

€ 18

- **Insalata Greca (2; 5)**

Pomodori, Cetriolo, Feta, Olive

€ 18

- **Quinoa e Avocado**

Quinoa, Avocado, Cipolla Rossa, Peperoni, Cetriolo, Feta,
Carciofi, Melograno, Pinoli, Dressing (1; 4; 5)

€ 18

- **Caesar Salad**

Insalata, Pollo, Uova, Scaglie di Parmigiano,
Crostini di Pane, Dressing (2; 5; 13; 14)

€ 20

Contorni

- **Cicoria (5)**

€ 10

- **Patate Novelle al Forno**

€ 10

- **Carciofo alla Romana (13)**

€ 10

- **Puntarelle (8; 12)**

€ 10

- **Verdurine Miste in Wok**

€ 10

Elenco Allergeni Alimentari



ARACHIDI E DERIVATI - (1)
(CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI)



GLUTINE - (2)
(CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI)



CROSTACEI E DERIVATI - (3)
(MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, GRANCHI E SIMILI)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - (4)
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI)



LATTE E DERIVATI - (5)
(OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE)



LUPINO E DERIVATI - (6)
(PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI)



MOLLUSCHI E DERIVATI - (7)
(CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ECC...)



PESCE E DERIVATI - (8)
(PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE IN PICCOLE PERCENTUALI)



SEDANO E DERIVATI - (9)
(SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI)



SENAPE E DERIVATI - (10)
(SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - (11)
(SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE)



SOIA E DERIVATI - (12)
(PRODOTTI DERIVATI COME LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - (13)
(ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME (SO₂)
USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E
IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL' ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA)



UOVA - (14)
(UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO)



Prodotto congelato o surgelato all'origine

•Potete richiedere la lista allergeni alimentari al nostro personale di sala. Grazie