

**MENU PRIMAVERA**  
SPRING MENY

**cinque**  
TRATTORIA

**cinque**  
TRATTORIA

Nostrae et cumeñih ilicerum publici aperfecide intis estam hici inclum habefaci intiam ium temaximum nor cinque sullogermist verterdit, patiam esimus senatuit. Gerit publi publice issultus, commorum. Cyperisse, Catium a acto etiam in Itam umena, num prar- bis, quonfecta et, caudes et omantis es mandam in se nost vius. Sp. Num, quit, omnotiam comperi, que orum actus, oriverum tam in tama ae nonossat, seritro, quere patum forum tra quit, con supictudam. Graequitudem inatum inatus constus, consuly ivivideoes mor us. Haberris, medicae cludam des adhuitus, ferri patuivum tum, iam halogit, C. Graciemei cem perum us hebernisum peremus omnor iam alaremus boasimurniu essint. Mari fac.

Nostrae et cumeñih ilicerum publici aperfecide intis estam hici inclum habefaci intiam ium temaximum nor cinque sullogermist verterdit, patiam esimus senatuit. Gerit publi publice issultus, commorum. Cyperisse, Catium a acto etiam in Itam umena, num prar- bis, quonfecta et, caudes et omantis es mandam in se nost vius. Sp. Num, quit, omnotiam comperi, que orum actus, oriverum tam in tama ae nonossat, seritro, quere patum forum tra quit, con supictudam. Graequitudem inatum inatus constus, consuly ivivideoes mor us. Haberris, medicae cludam des adhuitus, ferri patuivum tum, iam halogit, C. Graciemei cem perum us hebernisum peremus omnor iam alaremus boasimurniu essint. Mari fac.

## ANTIPASTI:

### APPETIZERS:

**OSTRICHE CON GUARNITURA**  
OYSTER WITH GARNITURES 30:-/P

**LE COZZE COTTO AL LIMONE, PEPERONCINO E AGLIO**  
CLAMS COOKED IN LEMON, CHILI AND GARLIC 85:-

**PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA**  
GENUINE PARMHAM 49:-

**PIATTO GOURMET DELLA CASA**  
CHEF'S GOURMETPLATE 115:-

**INVOLTINI DI PROSCIUTTO E VERDURE GRATINATO AL MOZZARELLA**  
MOZZARELLAGRATINATED PARMHAMROLLS FILLED WITH VEGETABLES 75:-

**CAPESANTE INVOLTINO DI PANCETTA CON ASPARAGI E SUGO DI LIMONE**  
SCALLOPS WRAPPED IN SMOKED PORK SERVED WITH ASPARAGUS AND LEMONVINAIGRETTE 115:-

**BRUSCHETTA CON POMODORO, AGLIO ED ERBETTE FRESCHE**  
GRILLED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND FRESH HERBS 45:-

**FORMAGGI DI TRENTO**  
CHEESE FROM NORTHERN ITALY 45:-

**OLIVE ITALIANE MARINATE**  
MARINATED ITALIAN OLIVES 29:-

## PRIMI PIATTI:

### STARTERS:

**RISOTTO DI ASTICE, GRANCHIO E PISELLI**  
LOBSTER- AND CRABRISOTTO SERVED WITH SUGARSNAPS 1/1 195:- 1/2 140:-

**SPAGHETTI CON POLPETTA DI VITELLO**  
SPAGHETTI SERVED WITH ITALIAN MEATBALLS FLAVOURED WITH LEMON AND CHILI 1/1 135:- 1/2 100:-

**PASTA ALLA CARBONARA CON PANCETTA, UOVO, AGLIO, PARMIGIANO E PECORINO**  
PASTA SERVED WITH SMOKED PORK, EGG YOLK, GARLIC, PAMESAN AND PECORINOCHEESE 1/1 115:- 1/2 85:-

**LASAGNE AL FORNO VEGETARIANO**  
VEGETARIAN LASAGNE 1/1 125:- 1/2 95:-

## SECONDI DI PESCE:

### MAINCOURSE FISH:

**BRODETTO DI PESCE E CROSTACEI CON VERDURE DI PRIMAVERA**  
FISH- AND SEAFOOD CASSEROLE AND SPRING VEGETABLES 185:-

**ROMBO CHIODATO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI PRIMAVERA**  
GRILLED TURBOT SERVED WITH A WARM SPRINGSALAD 225:-

## SECONDI DI CARNE:

### MAINCOURSE MEAT:

**SCALOPPINE AL LIMONE CON GNOCCHI DI PATATE E PESTO ALLA GENOVESE**  
VEALESALOPE, POTATOGNOCCHI, PESTO AND LEMON 165:-

## POLLO DI PRIMAVERA CON VERDURE ARROSTITE DI LIMONE

SPRINGCHICKEN SERVED WITH LEMONROASTED VEGETABLES 195:-

**COTOLETTA DI AGNELLO CON PURÉ DI PATATE TARTUFATO E FORMAGGI FRESCA**  
GRILLED LAMBCHOPS, POTATOEPUÉE SEASONED WITH TRUFFLES, AND CREAMCHEESE 240:-

## CONTORNI:

### SIDEORDERS:

**SPINACI SALTATI ALL'AGLIO**  
GARLICTOSSED SPINACH 30:-

**CARCIOFI MARINATI AL LIMONE E ALL'AGLIO**  
ARTICHOKES MARINATED IN LEMON AND GARLIC 40:-

**VERDURE ARROSTITE DI LIMONE**  
LEMONROASTED VEGETABLES 40:-

**INSALATA CAPRESE**  
TOMATO AND BUFFALOMOZZARELLASALAD 45:-

**INSALATA VERDE**  
GREENSALAD 35:-

## DOLCI:

### DESSERT:

**TIRAMISU**  
TIRAMISU 75:-

**BRUSCHETTA DI CIOCCOLATTO CON MASCARPONE DI LAMPONI E GELATO DI VANIGLIA**  
CHOCOLATEBRUSCHETTA, RASPBERRYMASCARPONE AND VANILLAICECREAM 75:-

**ZUPPA DI MELONE CON SORBETTO DI LIMONE E MENTA**  
MELONSOUF SERVED WITH A LEMON- AND MINTSORBET 65:-

**GELATO DEL GIORNO**  
ICECREAM OF THE EVENING 15:-/S

**TARTUFO AL CIOCCOLATO**  
CHOCOLATETRUFFLE 25:-

## FORMAGGI:

### CHEESE:

**PIATTO DI FORMAGGI DELLA CASA**  
CHEF'S CHEESEPLATE 85:-

**UNA PEZZETTO DI FORMAGGI**  
ONE PIECE 30:-

## CONTORNI DI FORMAGGI:

### CHEESEGARNITURES:

**FICHI**  
FIGS 20:-

**RISTRETTO DI ACETO BALSAMICO**  
REDUCED BALSAMICVINEGAR 15:-

**MARMELLATA DI FICHI E FOGLIA DI ALLORO**  
FIG- AND BAYLEAFMARMALADE 20:-