



Gli Antipasti / Appetizer

Crostini misti (fegatini, salsiccia e stracchino, crema di olive) Assorted canapès (chicken liver, sausage and soft cheese, olive cream)	€ 8,00
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino Fried pasta balls with raw ham and soft cheese	€ 9,50
Sformatino di parmigiano con crema al balsamico Parmesan cheese pudding with balsamic vinegar	€ 11,00
Burrata con prosciutto crudo e acciughe di Cetara Butter filled mozzarella with raw ham and anchovies	€ 12,50
Gran tagliere di salumi misti e formaggi per due persone Cutting board of selection of cured meats and cheeses for 2 pax	€ 25,00
Antipasto Le Carceri minimo per 2 persone Appetizer Le Carceri for two persons	€ 30,00

Gli Antipasti di mare/Seafood Appetizer

Acciughe marinate Marinated anchovies	€ 9,00
*Polpo con patate Octopus with potatoes	€ 13,00
Impepata di cozze e vongole Sautéed mussels and clams	€ 14,00
Carpaccio di salmone affumicato agli agrumi e pepe rosa Smoked salmon carpaccio with citrus fruits and pink pepper	€ 15,00

I Primi / First course

Minestrone di verdure Vegetable soup	€ 9,00
Ribollita toscana Tuscan "ribollita", vegetable, bean and bread soup	€ 9,00
Linguine al pesto Flat spaghetti with basil pesto	€ 9,00
Pici cacio e pepe Home made pici with cheese and black pepper	€10,00
Paccheri alla Norma Large macaroni with eggplant, tomato sauce and basil	€10,00
Penne rigate asparagi, pancetta e scaglie di pecorino dolce Macaroni with asparagus, bacon and sweet cheese flakes	€12,00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti with egg yolks, bacon and Parmesan cheese	€12,00
Risotto alle punte di asparagi, brie e scamorza Risotto with asparagus tips and brie	€13,00
Tortelloni di scamorza affumicata con passata di patate zafferano e zucchine Smoked scamorza large ravioli with potato cream, saffron and courgette	€13,00
*Tagliatelle ai funghi porcini Noodles with ceps	€14,00

I Primi di pesce/Seafood First course

*Linguine al baccalà in bianco Flat spaghetti with salt cod white sauce	€13,00
Spaghetti allo scoglio Per due persone in padella Spaghetti with sea food, for one person or two people in a pan	€17,00 €32,00
Pici ai frutti di mare per una persona Per due persone in padella Home made pici with seafood, for one or two people in a pan	€18,00 €33,00
Carbonara di pesce Spaghetti with egg and sea-food	€16,00

I Secondi di pesce /Fish Main course

*Calamari in umido con carote sfumate al vino bianco Squids with tomato and carrots and white wine	€18,00
*Baccalà arrosto con asparagi e piennolo giallo Roast Salt cod with asparagus and yellow tomatoes	€18,00
*Frittura di calamari e gamberi Frying squid and prawns	€18,00
Tagliata di tonno con cipolla caramellata Sliced tuna with caramelized onion	€20,00
Salmon arrosto con broccoli e pinoli Roast salmon with broccolis and pine nuts	€20,00

Servizio e coperto € 2,00

I Secondi / Main course

Scamorza con verdure alla griglia Grilled vegetables and scamorza cheese	€ 13,00
Tagliata di pollo su letto di verdure Sliced grilled breast of chicken on grilled vegetables	€ 18,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana Grilled sliced beef steak with rucola and Parmesan cheese flakes	€ 19,00
Filetto di manzo alla griglia Grilled fillet of beef	€ 26,00
Filetto di manzo Rossini Fillet of beef with foie gras and black truffle	€ 28,00
Bistecca alla fiorentina all'etto Charcoal broiled T-bone steak for 100 grams	€ 6,00

I Contorni / Side dish

Patate arrosto Roast potatoes	€ 6,00
Spinaci saltati Sautéed spinach	€ 6,00
Verdure alla griglia Mixed grilled vegetables	€ 6,00
Fagioli cannellini all'olio White beans in extra virgin olive oil	€ 6,00
Broccoli saltati con aglio Stir fried broccoli with oil and garlic	€ 6,00

Gli alimenti con * possono essere surgelati / Food with *

Le Insalate/salads

Ergastolano	€ 8,50
Lattuga, carote, olive, mais, pachino e grana Lettuce, carrots, olives, corn, cherry tomatoes, Parmesan	
Pentito	€ 9,00
Rucola, radicchio, mozzarella, tonno Rucola, red radicchio, mozzarella, tuna and gherkins	
Latitante	€15,00
Insalata verde e rossa, carote, pollo e scaglie di grana Green and red salad, carrots, chicken and Parmesan cheese flakes	

I Dessert/sweets

Cantucci di nostra produzione con Vin Santo Home made almond biscuits with Vin Santo	€ 7,00
Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco Cream pudding with chocolate or wild berries	€ 7,00
Tiramisù	€ 8,00
Crema catalana con amaretti Broiled custard with macaroons	€ 8,00
Cheese cake	€ 8,00
Torta di mele con crema Chantilly Apple tart with Chantilly cream	€ 8,00
Frutta fresca di stagione Fresh fruit in season	€ 7,00
Tartufo di Pizzo Calabro Truffle ice cream	€ 9,00
Tartufo pistacchio siciliano	€ 9,00
Tartufo limone e limoncello	€ 9,00