

## ANTIPASTI

Tartare di Tonno croccante ai profumi del Mediterraneo con granita al miele e arancio

*Mediterranean-scented crispy tuna tartare served with a honey and orange granita*

13,50

Polpo alla brace, cremoso di piselli e paprika dolce

*Grilled octopus, pea purée and sweet paprika*

12,50

Battuta di Fassona Piemontese con senape e miele

*Tartare of Piedmontese fassona with mustard and honey*

13,00

Flan di broccolo, fonduta al pecorino e pane ai cinque cereali

*Broccoli flan served on a pecorino cheese fondue with five-grain bread*

10,00

## PRIMI PIATTI

Agnolotti al brasato, fondo bruno e ricotta salata

*Agnolotti pasta filled with braised meat, served with a beef stock sauce and topped with savory ricotta cheese*

13,50

Spghettone di Gragnano I.G.P., aglio, olio e colatura di alici

*Gragnano PGI spaghetti with an olive oil, garlic and anchovy sauce*

13,00

Linguine con canocchie, prezzemolo e acciughe

*Linguine pasta with mantis shrimps, parsley and anchovies*

13,50

Spaghetti al pomodoro pachino e basilico

*Spaghetti with pachino tomatoes and basil*

8,00

CAFÉ  
de la  
SERA  
RESTAURANT & BAR

## SECONDI PIATTI

Spadellata di gamberi ai sapori orientali  
*Sautéed prawns with Eastern flavors*

18,00

Baccalà in olio cottura, zuppeta di vongole, patate e carciofi  
*Cod in cooking oil, soup with clams, potatoes and artichokes*

18,50

Tagliata di manzo, spinacino e patata croccante  
*Sliced beef steak, baby spinach and crispy potatoes*

17,50

Filetto di maiale "al rosa" in crosta di nocciole, cremoso di patata dolce, cipolla candita e riduzione al porto  
*Rare pork fillet in a hazelnut crust with a sweet potato cream, candied onions and a Port wine reduction*

16,00

Carré di agnello in crosta di erbe, fonduta di caprino, coste confit e salsa bordolese  
*Rack of lamb in a herb crust, goat's cheese fondue, Swiss chard confit and a bordelaise sauce*

24,00

---

## DOLCI

Sorbetto al kiwi  
*Kiwifruit sorbet*

5,50

Macedonia di ananas marinata con gelato alla crema  
*Marinated chopped pineapple with custard ice cream*

5,50

Tiramisù  
*tiramisu*

6,00

Crema brulèe alle castagne con spuma al limoncello  
*Chestnut crème brûlée with a limoncello mousse*

6,00

CAFÉ  
de la  
SERA  
RESTAURANT BAR