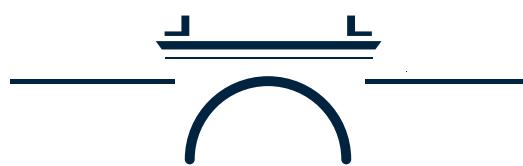


CUCINA



al naviglio



“I Classici” - Menù Degustazione 4 portate euro 80

Carciofo di quartiere

Genovese Napoletana 360°

Wellington “all’italiana”

Mille Foglie

Abbinamento Vino “I Classici” euro 40

“Il Percorso” - Menù Degustazione 7 portate euro 95

Lasciatevi guidare dallo Chef Luca Pedata e la sua Brigata

“Abbinamento Vino “Il Percorso” euro 60

Il menù degustazione è da intendersi per ogni ospite presente al tavolo.

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell’ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

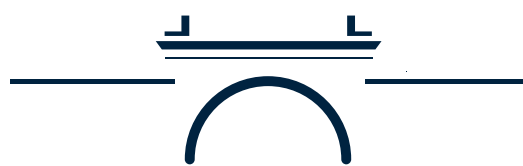


Uovo o provola?	euro 25
Capasanta Mela Annurca e caviale	euro 28
Verza e animelle	euro 26
Carciofo di quartiere	euro 25
Genovese Napoletana 360°	euro 26
Risotto lumache e salsa verde	euro 26
Mezzi fusilli acciughe e cavolfiore gratinato	euro 25
Risotto allo Zafferano con ossobuco e il suo midollo	euro 38
Stelline con minestra maritata	euro 25
Wellington all'italiana	euro 38
Pescato del giorno	euro 35
Crostatina salata	euro 25
Piccione allo scarpariello	euro 42
Il mondo delle api	euro 15
Panna cotta alla brace	euro 15
Mille foglie	euro 15

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

CUCINA



al naviglio



“I Classici” -4- courses tasting menu euro 80

Artichoke of the neighborhood

Neapolitan Genovese 360°

Italian Wellington

Millefeuille

Wine pairing “I Classici” euro 40

“Il Percorso” - 7-courses tasting menu euro 95

Let yourself be guided by the Chef Luca Pedata and his team

Wine pairing “Il Percorso” euro 60

The tasting menu is intended for each guest present at the table.

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all raw materials and cooking methods we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



Egg or provola?	euro 25
Capasanta Annurca apple and caviar	euro 28
Savoy cabbage and sweetbreads	euro 26
Artichoke of the neighborhood	euro 25
Neapolitan Genovese 360°	euro 26
Risotto with snails and green sauce	euro 26
Mezzi fusilli with anchovies and grated cauliflower	euro 25
Saffron risotto with ossobuco and its marrow	euro 38
Stelline with “maritata” soup	euro 25
Wellington “all’italiana”	euro 38
Catch of the day	euro 35
Salty tart	euro 25
Pigeon "allo Scarpariello"	euro 42
The world of bees	euro 15
Grilled panna cotta	euro 15
Millefeuille	euro 15

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all raw materials and cooking methods we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

DRINKS





MEDITERRANEO

euro 15

Vodka all'olio EVO, menta, passion fruit, Falernum, succo di lime

PERSUASIONE

euro 13

Rum alle pere, pere, Bitter al cioccolato, Vermouth Dry

LOLITA

euro 16

Mezcal, tequila, liquore Strega, cordiale alla frutta e agrumi, crosta di sale

JULIETTE

euro 18

Liquore Litchi, melograno, cocco, Champagne



SOGNO AMERICANO	euro 16
Whisky bourbon, fava di tonka e timo, albume pastorizzato, arancia amara, ginger beer	
BEVERINO	euro 13
Cynar, bitter Campari, gin London Dry, soda al pompelmo rosa	
LADY D.	euro 15
Sherbet, gin London Dry, Vermouth ambrato, Top Tonic Botanical	
MR. BROWN	euro 13
Pisco, castagne, riduzione al vino rosso e cannella, bitter alla nocciola	



ALLERGENI COCKTAIL (Allergens)

Mediterraneo

Glutine-frutta a guscio e derivati-anidride solforosa e solfiti

Persuasione

Anidride solforosa e solfiti

Juliette

Frutta a guscio e derivati-anidride solforosa e solfiti

Sogno americano

Glutine- uovo e derivati- frutta a guscio e derivati

Lady d.

Glutine

Mr. Brown

Frutta a guscio e derivati-anidride solforosa e solfiti

Beverino

Anidride solforosa e solfiti

Lolita

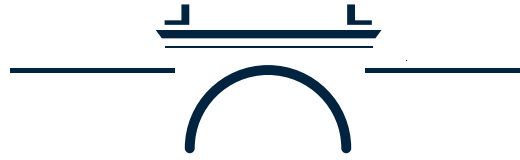
Anidride solforosa e solfiti



SNACK BAR

Margherita al naviglio	euro 16
<i>Pan-fried pizza</i>	<i>euro 16</i>
Il nostro hamburger	euro 18
<i>Homemade hamburger</i>	<i>euro 18</i>
Pane burro e acciughe	euro 15
<i>Bread, butter and anchovies</i>	<i>euro 15</i>

Il servizio è disponibile dalle 18:30 alle 23:00
The service is available from 6:30pm to 11:00pm



al naviglio

ALLERGENI (Allergens)

Uovo o provola?

(Latte, solfiti, uovo, frutta a guscio)

Verza e animelle

(Latte, solfiti, sedano)

Capasanta Mela Annurca e caviale

(Molluschi, pesce, frutta a guscio)

Genovese alla Napoletana 360°

(Latte, glutine, sedano, uova, solfiti)

Riso lumache e salsa verde

(Latte, solfiti)

Stelline con minestra maritata

(Glutine, uovo, latte, sedano, solfiti)

Risotto allo Zafferano con ossobuco e il suo midollo

(Latte, sedano, solfiti)

Carciofo di quartiere

(Solfiti, glutine, latte)

Wellington all'italiana

(Latte, uova, glutine, solfiti, sedano, senape)

Pescato del giorno

(Senape, latte, sedano, crostacei, molluschi)

Mezzi fusilli acciughe e cavolfiore gratinato

(Latte, glutine, pesce, solfiti, sedano)

Piccione cartellata e bergamotto

(Latte, glutine, uova, solfiti, sedano)

Il mondo delle api

(Latte, glutine, frutta a guscio, uova)

Panna cotta alla brace

(Latte, glutine, solfiti, uova, frutta a guscio)

Mille foglie

(Latte, glutine, frutta a guscio, uova)