

# Antipasti

|   |      |
|---|------|
| Antipasti « Accademia »   |      |
| Antipasti « Accademia »   | 22.— |
| Rucola con scaglie di parmigiano Reggiano ✓                               |      |
| Rocket salad with parmesan Reggiano crisps                                | 15.— |
| Insalata capricciosa ✓  |      |
| Capricciosa mixed salad   | 17.— |
| La caprese ✓  |      |
| Tomato and « di bufala » mozzarella salad with pesto                      | 24.— |
| Prosciutto crudo di Norcia, focaccia ai pomodori canditi                  |      |
| Norcia ham with candied tomato focaccia                                   | 32.— |
| Carpaccio di manzo in vinaigrette di carciofi profumato al tartufo bianco |      |
| Beef carpaccio with artichoke and white truffle vinaigrette               | 28.— |
| Insalata di polipo ai capperi di Pantelleria e peperoni grigliati         |      |
| Octopus salad with Pantelleria capers and grilled pepper                  | 26.— |
| Tartara di branzino con avocado e gamberi saltati                         |      |
| Seabass tartar with avocado and sauteed prawns                            | 30.— |
| Burrata pugliese, bruschetta al pomodoro ✓                                |      |
| Burrata from Puglia with tomato bruschetta                                | 26.— |
| Vellutata fredda di pomodoro, sorbetto al basilico ✓                      |      |
| Chilled tomato soup with olive oil and basil sorbet                       | 18.— |

✓ Piatto vegetariano / Vegetarian dish

# Pasta e risotti

|  | First course | Main course |
|--|--------------|-------------|
| Cappellacci di gamberi e zucchine al profumo di foglie di limone * |              |             |
| Cappellacci with gambas and courgettes perfumed with lemon leaves  | 24.—         | 32.—        |
| Ravioli di ricotta e spinaci al burro di salvia * √                |              |             |
| Spinach and ricotta ravioli with a sage butter sauce               | 23.—         | 30.—        |
| Tagliatelle ai carciofi, mozzarella di bufala e pomodorini * √     |              |             |
| Tagliatelle with artichokes, « di bufala » mozzarella and tomatoes | 24.—         | 32.—        |
| Linguine alle vongole con aglio e prezzemolo                       |              |             |
| Linguine with clams, garlic and parsley                            | 23.—         | 30.—        |
| Penne all'arrabbiata √   |              |             |
| Penne « all'arrabbiata »   | 19.—         | 25.—        |
| Fettuccine in fricasea di spada e pomodorini ciliegia *            |              |             |
| Fettuccine with swordfish and cherry tomatoe fricassee             | 23.—         | 30.—        |
| Rigatoni con melanzane e ricotta salata √                          |              |             |
| Rigatoni with aubergines and Enna salted ricotta                   | 22.—         | 29.—        |
| Risotto ai frutti di mare  |              |             |
| Seafood risotto  | 24.—         | 32.—        |

\* Pasta fresca della casa / Fresh homemade pasta

√ Piatto vegetariano / Vegeterian dish

# Pesci e crostacei

|   |      |
|---|------|
| Branzino grigliato, salsina ai carciofi e pomodorini<br>Grilled sea bass with artichoke and candied tomato in olive oil sauce                               | 46.— |
| Coregone bianco del lago Lemano spadellato in emulsione di levistico<br>Sauteed Geneva lake fera in a lovage emulsion sauce, green bean and morel fricassee | 42.— |
| Filetto di san pietro « alla plancia », verdure acidule<br>“A la plancha” John Dory fillets with pickled vegetables   | 45.— |
| Triglia scottata all’olio di basilico, ravioli di verdure grigliate<br>Pan fried red mullet fillet with basil olive oil and grilled vegetable ravioli       | 45.— |
| Tagliata di pescatrice e gamberi grigliati, bernese al fior di timo<br>Grilled angler fish and prawn tagliata with a thyme béarnaise sauce                  | 46.— |
| Filetto di orata arrostito all’olio di finocchio selvatico<br>Roast gilthead with wild fennel oil sauce   | 42.— |

# *Carni e pollami*

|  |      |
|--|------|
| Filetto di manzo nostrano grigliato alla santoreggia<br>Grilled beef fillet with a roast vegetable casserole                           | 54.— |
| Carré d'agnello arrostito all'aglio candito e origano selvatico dell'Etna<br>Roast rack of lamb with candied garlic and wild oregano   | 44.— |
| Costata di vitello spadellata al balsamico invecchiato<br>Sautéed veal cutlet with vintage balsamico, potato and chanterelle fricassee | 58.— |
| Petto di pollo grigliato con olive taggiasche e carciofi<br>Grilled chicken breast with taggiasche olives and artichokes               | 44.— |
| Saltimbocca alla romana, spiedino di verdure grigliate<br>Saltimbocca with sage and coppa, grilled vegetable skewer                    | 44.— |

Our meats and poultries come exclusively from Switzerland, Italy and France

# Dolci

|   |      |
|---|------|
| Millefoglie ai lamponi e crema di mascarpone<br>Raspberry millefeuilles with mascarpone cream                   | 18.— |
| Panna cotta alla fragola e balsamico di Modena invecchiato<br>Strawberry and aged balsamico vinegar panna cotta | 16.— |
| Semifreddo al melone e Moscato d'Asti<br>Melon and Moscato d'Asti wine semifreddo                               | 16.— |
| Caffé « gourmand » all'italiana<br>Coffee served with a selection of Italian desserts                           | 17.— |