

# Antipasti

Antipasti « Accademia » Antipasti « Accademia »	22.—
Rucola con scaglie di Parmigiano Reggiano √ Rocket salad with parmesan Reggiano crisps	15.—
Parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala √ Gratiné aubergine parmigiana	24.—
Tartara di tonno rosso con finocchio e barbabietola di chioggia Red tuna tartar with fennel and chioggia beetroot	28.—
Terrina « della nonna » al fegato d'anatra Country terrine with duck foie gras	25.—
Carpaccio di manzo al pesto di tartufo d'Alba Beef carpaccio with truffle pesto	28.—
Tortino tiepido di caprino al miele di tartufo √ Thin warm tart with goat cheese and truffle honey	24.—
Cocotino gratinato in crema di tartufo nero √ Egg gratiné on taglierini pasta with a black truffle cream sauce	30.—
Minestrone alla moda casalinga √ Minestrone « alla moda casalinga »	18.—

√ Piatto vegetariano / Vegetarian dish

# Pasta e risotti

	First course	Main course
Raviolini ai funghi, crema di Taleggio * √ Mushroom raviolini with a Taleggio sauce	24.—	32.—
Ravioli di ricotta e spinaci al burro di salvia * √ Spinach and ricotta ravioli with a sage butter sauce	23.—	30.—
Taglierini in crema di tartufo nero * √ Taglierini with a black truffle cream sauce	26.—	35.—
Linguine alle vongole Linguine with clams, garlic and parsley	23.—	30.—
Penne all'arrabbiata √ Penne « all'arrabbiata »	20.—	27.—
Fettuccine con fricassea di calamaretti e gamberi * Fettuccine with calamari and prawn fricassee	24.—	32.—
Strozzapreti al pesto genovese √ Strozzapreti with pesto	22.—	28.—
Risotto mantecato allo zafferano con burrata pugliese √ Risotto mantecato with saffron and burrata	24.—	32.—

\* Pasta fresca della casa / Fresh homemade pasta

√ Piatto vegetariano / Vegetarian dish

# Pesci e crostacei

Scaloppa di branzino, salsina ai gamberi e olive Taggiasche Roast sea bass with a prawn and Taggiasche olive sauce	48.—
Filetto di rombo grigliato ai capperi di Pantelleria Grilled turbot fillet with Pantelleria capers	42.—
Capesante spadellate in salsina saporita Sautéed scallops with poultry jus	44.—
Raviolo aperto con astice, carciofi e pomodori secchi Open ravioli with lobster, artichokes and dried tomatoes	58.—
Ossobuco di pescatrice arrostito con pancetta e rosmarino Roast angler fish osso buco with « pancetta » and rosemary	45.—
Orata reale grigliata al finocchio secco, flambata all'anice (per 2 pers.) Grilled gilthead with dry fennel, flambéed with anisee (for 2 pers.)	45.— / pers

# *Carni e pollami*

Filetto di manzo spadellato al “vecchio balsamico”, patate fritte piccanti Sauteed beef fillet with balsamico vinegar, spicy french fries	54.—
Carré d’agnello arrostito al limone di sicilia, tegamino con verdure Roast rack of lamb with candied lemon and seasonal vegetables	46.—
Suprema di pollo ripiena ai porcini secchi Stuffed chicken breast with dry cep mushrooms	42.—
Saltimbocca alla romana, salsa al Marsala Saltimbocca with sage and coppa, Marsala jus	44.—
Petto di maiale in cottura lenta, purea di patate tartufata Candied crispy pork breast with truffle mashed potato	46.—

Our meats and poultries come exclusively from Switzerland and France

# Dolci

« Crème brûlée » profumata all'amaretto, croccantino piemontese "Crème brûlée" perfumed with amaretto, piedmontese nougat	17.—
Tortino alle arance calabresi, gelato al cioccolato amaro Calabria orange tart with bitter chocolate ice cream	17.—
Ananas "pan di zucchero" fresco Fresh pineapple	15.—
Caffé « gourmand » all'italiana Coffee served with a selection of Italian desserts	17.—

# Dolci

Tiramisù	
Tiramisu	17.—
Fondente al cioccolato rinfrescato al mascarpone (20 min.)	
Warm chocolate cake with mascarpone ice cream (20 min.)	18.—
Pan perduto alle mele caramellizzate, gelato al fior di latte	
Bread and butter pudding with caramelized apple and milk flower ice cream	17.—
Sorbetti o gelati ai sapori italiani	
Selection of sorbets or ice creams	15.—