

MIKE'S

STARTERS

VITELLO tonnato, indivia riccia, capperi e olive (a,h,p) <i>Veal with tuna sauce, curly endive, cappers and olives</i>	€ 16,00
TARTARE con Salmone, avocado e lime (d) <i>Tartare with Salmon, avocado and lime</i>	€ 16,00
PROSCIUTTO CRUDO di Amatrice e mozzarella di Bufala (g) <i>Amatriciano Ham with Buffalo fresh cheese</i>	€ 15,00
FRISELLE con seppia, scarole, pinoli ed uvetta (a,h,p) <i>Friselle with squid, escarole, pine nuts and rasins</i>	€ 15,00
FRISELLE con Stracciata e alici del cantabrico (a,g,d) <i>Friselle with Stracciata and cantabrian anchiovies</i>	€ 15,00

FRITTI

Fries

FIORI DI ZUCCA mozzarella ed alici (d,g) <i>Courgette Flower with fresh cheese and anchiovies</i>	€ 3,50
SUPPLÌ Classico, della Tradizione (a,c,g) <i>Suppli Classic, of Tradition</i>	€ 3,50

PRIMI

First Courses

TONNARELLO Cacio, pepe e tartare di gambero rosso (a,b,c,g) <i>Tonnarello Cacio, pepper and red shrimps tartare</i>	€ 20,00
MEZZA MANICA all'Amatriciana (a,g,n) <i>Mezza Manica with Amatriciana sauce</i>	€ 14,00
FUSILLI alla Carbonara (a,c,g) <i>Fusilli with Carbonara sauce</i>	€ 14,00
RISOTTO Limone, zucchine alla scapece e menta <i>Risotto with citrus Lemon, scapece zuchinis and mint</i>	€ 20,00
TROFIE con Spigola, limone e vaniglia (a,d) <i>Trofie with Sea Bass, citrus lemon and vanilla</i>	€ 18,00
Pane (a) <i>Bread</i>	€ 2,00
PINSA olio e rosmarino (a) <i>Pinsa with oil and rosemary</i>	€ 5,00

SECONDI

Main Courses

FILETTO di manzo, fave di cacao e patate novelle (i) <i>Beef Fillet with cocoa beans and new potatoes</i>	€ 25,00
ENTRECOTE danese 400gr con cicoria ripassata <i>Beef Entrecote danish 400gr with sautéed chicory</i>	€ 25,00
GAZPACHO con panna acida, terra di olive e germogli (a,g,d) <i>Gazpacho with sour cream, dried olive ground and sprouts</i>	€ 15,00
CATALANA di Polpo, patate, sedano, pomodoro, cipolla e prezzemolo (p,i) <i>Octopus Catalan with potato, celery, tomatoe, onion and persley</i>	€ 24,00
FILETTO di Spigola con scarola, pinoli e uvetta (d,h) <i>Sea Bass Fillet with escarole, pine nuts and rasins</i>	€ 20,00
SALMONE con finocchi ed arance (d) <i>Salmon with fennel and orange</i>	€ 20,00

CONTORNI

Side Dishes

PATATE arrosto <i>Baked Potatoes</i>	€ 5,00
CHIPS (1)	€ 5,00
CICORIA ripassata, all'agro <i>Chicory sautéed, lemon and salt</i>	€ 5,00
SCAROLA (h) <i>Escarole</i>	€ 5,00
MISTICANZA <i>Mixed Salad</i>	€ 5,00

DESSERT

TIRAMISÙ (a,c,g)	€ 6,00
MOUSSE cioccolato bianco, lime e lamponi (g) <i>Mousse white chocolate, lime and raspberries</i>	€ 6,00
CHEESE CAKE alle fragole (g,h) <i>Cheese Cake with strawberries</i>	€ 6,00
MACEDONIA <i>Fruit Salad</i>	€ 6,00

M'

1 PRODOTTO PROVENIENTE DA ELEMENTO SURGELATO/CONGELATO A= CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, FARRO, SEGALE, AVENA, KAMUT); B= CROSTACEI; C= UOVA; D= PESCE; E=ARACHIDI; F= SOIA; G=LATTE; H=FRUTTA A GUSCIO(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI, ECC.); I=SEDANO; L=SENAPE; M=SESAMO; N=ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI; O=LUPINI; P=MOLLUSCHI. PER LE SOLE INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, SECONDO REGOLAMENTO (CE) N.1169/201, È POSSIBILE FARE RIFERIMENTO ALLA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO

1 PRODUCT FROM FROZEN/FROZEN ELEMENT A= CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, BARLEY, SPELLED, RYE, OATS, KAMUT); B= CRUSTACEANS; C= EGGS; D= FISH; E=PEANUTS; F= SOYA; G=MILK; H=NUTS (ALMONS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIOS, ETC.); I=CELERY; L=MUSTARD; M=SESAME; N=SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES; O=LUPINI; P=MOLLUSCS. FOR INFORMATION ON ALLERGENS ONLY, ACCORDING TO REGULATION (EC) N.1169/201, IT IS POSSIBLE TO REFER TO THE DOCUMENTATION WHICH WILL BE PROVIDED, UPON REQUEST, BY THE SERVICE STAFF

B= CRUSTACEANS; C= EGGS; D= FISH; E=PEANUTS;F=SOYA; G=MILK; H=NUTS (ALMONS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIOS, ETC.); I=CELERY; L=MUSTARD;M=SESAME; N=SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES; O=LUPINI; P=MOLLUSCS. FOR INFORMATION ONLY ON ALLERGENS, ACCORDING TO REGULATION (EC) N.1169/201, YOU CAN REFER TO THE DOCUMENTATION WHICH WILL BE PROVIDED, UPON REQUEST, BY THE SERVICE STAFF