

I piatti d'autore della nostra Chef Giulia D'Urso

The signature dishes of our Chef Giulia D'Urso

Tutte le proposte di pasta fresca sono fatte in casa - All fresh pasta offerings are homemade

La tartare di tonno "Pinna Gialla" con olive taggiasche e Martini Dry € 17,00
Yellowfin tuna tartare with Taggiasca olives and Dry Martini

* 4

Il tagliere della tradizione "salumi della Marca" € 16,00
"Latini" rigatoni carbonara pasta

* 1-7

Il raviolo fatto da noi, ripieno all'amatriciana, con guanciale croccante € 15,00
Our homemade ravioli filled with amatriciana sauce and crispy guanciale

* 1-3-7

Lo spaghetti "Latini" cacio, pepe e limone con tartare di € 16,00
gambero rosso di Mazara

*"Latini" spaghetti with a cacio, pepper and lemon sauce served with
Mazara red prawn tartare*

* 1-7

Il filetto di baccalà con sommacco, broccoli saltati e patate al limone € 22,00
Salted cod fillet with sumac, sautéed broccoli and lemon potatoes

* 4-5-8

Il tataki di Fassona piemontese con tartufo nero, chips di patate € 26,00
e la nostra salsa barbecue (senza tartufo - without truffle) € 22,00

Fassona piemontese tataki with black truffle, potato chips and our barbecue sauce

* 5-6-8

Gli antipasti - *Appetisers*

Il pane carasau con verdure di stagione e spuma di parmigiano <i>Carasau bread with seasonal vegetables and parmesan foam</i> * 1-7	€ 13,00
L'insalata di mare tiepida con zucchine marinate e carote <i>Warm seafood salad with marinated courgettes and carrots</i> * 2-4	€ 16,00
Le polpette di baccalà e patate con maionese al limone <i>Salted cod fish and potato meatballs with lemon mayonnaise</i> * 1-3-4-7	€ 16,00
La nostra tartare di Fassona piemontese con uovo panato <i>Fassona Piemontese tartare with breadcrumb egg</i> * 1-3-7	€ 17,00
Il supplì di coda alla vaccinara con sorbetto al sedano <i>Oxtail supplì with celery sorbet</i> * 1-9	€ 13,00

I primi piatti - *First courses*

Tutte le proposte di pasta fresca sono fatte in casa - All fresh pasta offerings are homemade

I mezzi paccheri "Latini" con ragù di papera e corallo di parmigiano <i>"Latini" half pacchero pasta with duck ragù and parmesan coral</i> * 1-4	€ 16,00
I rigatoni "Latini" alla carbonara <i>"Latini" rigatoni carbonara pasta</i> * 1-3-4	€ 14,00
	(con tartufo nero - with black truffle) € 18,00
I ravioloni di pesce, fatti da noi, in zuppetta di mare <i>Homemade fish ravioli in a seafood</i> * 1-2-4-14	€ 17,00
Gli spaghetti "Latini" aglio, olio, acciughe e caffè <i>"Latini" spaghettoni with garlic, oil, anchovies and coffee</i> * 1-4	€ 16,00
I tagliolini "Latini" con tartufo nero <i>"Latini" tagliolini with black truffle</i> * 1-3-7	€ 18,00

I secondi piatti - *Second courses*

Il Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con crema di zucca e porcini € 22,00

Sous vide cooked duck breast with pumpkin cream and porcini mushrooms

La rollatina di faraona ripiena di cicoria, cotta a bassa temperatura, con patate al limone e castagne € 20,00

Sous vide guinea fowl roulade filled with chicory, served with lemon and chestnut potatoes

* 8

Il filetto di pesce del giorno con verdure saltate e salsa di broccolo € 22,00

Fish fillet of the day with sautéed vegetables and broccoli sauce

* 4

I cubotti di tonno pinna gialla con salsa di sesamo nero, misticanza e cipolle rosse all'agro € 21,00

Yellowfin tuna cubes with black sesame sauce, mixed salad and pickled red onions

* 4-11

L'hummus di ceci di Colfiorito con verdure di stagione € 13,00

Colfiorito chickpea hummus with seasonal vegetables

* 1-5-8

I contorni *- *Side dishes*

Tutte le nostre verdure sono coltivate e raccolte dai ragazzi dell "Orto del sorriso"

All our vegetables are grown and harvested by the children of "Orto del sorriso".

Le chips di patate con la nostra salsa barbecue € 6,00

Potato chips with our homemade barbecue sauce

Gli spinaci all'agro € 6,00

Sour spinach

La cicoria ripassata € 6,00

Sautéed chicory

L'insalata mista € 5,00

Mixed salad

L'insalata di cavolo rosso, marinato e crudo, con noci e pecorino € 7,00

Salad of marinated and raw red cabbage, walnuts and pecorino cheese

* 7-8

La misticanza, pere, parmigiano con lamelle di mandorle tostate € 7,00

Pear and Parmesan salad with toasted almond flakes

* 7-8

Desserts

Il nostro tiramisù <i>Our tiramisu</i> * 1-3-7	€ 6,00
Il cannolo di pasta sigaretta con mousse di cioccolato bianco e zuppetta di amarene <i>Cigarette pastry cannoli with white chocolate mousse and sour cherry sauce</i> * 1-3-7-8	€ 6,00
La variazione della pera con cioccolato caldo <i>Pear variations with hot chocolate</i> * 1-3-7	€ 6,00
Il semifreddo alla castagna con salsa di cachi <i>Chestnut semifreddo with persimmon sauce</i> * 1-3-7-8	€ 6,00
Il babà con crema allo zabaione <i>Chestnut semifreddo with persimmon sauce</i> * 1-3-7-8	€ 6,00
La degustazione di formaggi con le confetture artigianali <i>Cheese tasting with artisanal jams</i> * 7	€ 12,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information on the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available to staff on duty.