

# CAFFÈ MARTINI

## ENTRÉE

SELEZIONE DI BRUSCHETTE (4 pz.) ..... ACDGH 16€  
 POMODORO E BASILICO /  
 ZUCCA E SCAMORZA, LARDO NOCI MIELE,  
 BROCCOLETTI E ALICI

*Mix of bruschetta: tomato and basil / pumpkin and scamorza cheese,  
 lard honey and nuts / turnip greens and anchovies*

MAIALE PORCHETTATO CON PUNTARELLE  
 E MAIONESE ALLE ALICI ..... CDE 20€

*Roast suckling pig homemade with puntarelle  
 and anchovy mayonnaise*

POLPETTE DI BOLLITO CON SALSA VERDE\*\* .ADG 16€

*Traditional boiled meatballs with green sauce*

FIORI DI ZUCCA FRITTI\*\*  
 CON SCAMORZA E ALICI ..... ACDEI 14€

*Fried zucchini flowers with cheese and anchovies*

POLENTA GRIGLIATA CON FUNGHI,  
 CREMA DI CASTELMAGNO E TARTUFO ✓ ..... AG 22€

*Grilled polenta with mushrooms,  
 Castelmagno cream cheese and fresh truffle*

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI CON BURRATA ... G 22€

*Ham from Parma 24 months ans burrata cheese*

FOIE GRAS, PAN BRIOCHE, MARMELLATA  
 DI FICHI E MIELE DI CASTAGNO ..... ACG 26€

*Foie gras, pan brioche, fig jam and chestnut honey*

TARTARE DI MANZO FASSONA ..... ACEJ 28€

PIEMONTESE TRADIZIONALE CON UOVO,  
 CAPPERI, ERBA CIPOLLINA, SENAPE,  
 SALSA WORCESTER

*Traditional raw beef Piedmont Fassona tartare with egg,  
 capers, chievs, mustard and worchester sauce*

▶ | con tartufo fresco ..... 32€  
 | with fresh truffles

### TO SHARE

GRANDE SELEZIONE DI ANTIPASTI  
 "CAFFÈ MARTINI" ACDGHJ

*Great selection of starters "Caffè Martini"*

RACCOMENDATO PER 2 PERSONE

50€



## SALUMI E FORMAGGI Cold cuts and Cheeses

SELEZIONI DI SALUMI ..... AGH 26€

*Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, filetto di lonzino,  
 mortadella igp di Bologna, salsiccia di cinghiale, Cecina di Leon  
 Selection of italian and spanish salami*

JAMON IBERICO "BELLOTA" E PAN TOMATE ... A 30€

*Jamon iberico "Bellota" and bread with tomato*

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA ✓ ..... G 18€

*Buffalo mozzarella cheese with tomato*

CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA AFFUMICATO,  
 CARCIOFI CRUDI E MAIONESE AL LIME ..... C 26€

*Duck breast smoked, artichokes and lime mayonnaise*

SELEZIONE DI FORMAGGI ✓ ..... AGH 32€

ITALIANI E FRANCESI

*Parmigiano Reggiano 32 mesi, Castelmagno Dop Alpeggio,  
 pecorino gran riserva, caciocavallo podolico, buche de chevre  
 servito con pane fichi e noci*

*Selection of italian and French cheeses*

## ANTIPASTI DI MARE / Seafood appetizers

ASTICE ALLA CATALANA / Catalan sald of lobster ..... BDJ 50€

BURRATA CON SALMONE AFFUMICATO E PAN BRIOCHE ..... ACDG 22€

*Burrata cheese with smoked salmone and pan brioche*

GAMBERI IN TEMPURA\* ..... ABD 24€

*Fried shrimps with sweet and sour sauce*

POLPO ALLA CATALANA\* ..... DIN 28€

*Octopus Catalan style*

CALAMARO RIPIENO DI BACCALÀ MANTECATO, BROCCOLETTI E PEPERONE CRUSCO \* ..... ADGN 26€

*Squid stuffed with cod, turnip greens and bran pepper*

## OSTRICHE E CRUDITE

### Oysters and Crudites

OSTRICHE GILLARDEAU N .....	1 pz. 8€	5 pz. 35€	10 pz. 70€
OSTRICHE SPECIAL N .....	1 pz. 9€	5 pz. 40€	10 pz. 80€

BATTUTA DI GAMBERI ROSSI\*\* ..... BD 28€  
*Carpaccio of red shrimps*

CAVIALE CALVISIUS 10 gr.  
CON BURRO E PAN BRIOCHE ..... ACDG 40€  
*Calvisius caviar 10 gr. with pan brioche and butter*

GRAND PATEAU DI CRUDI CAFFÈ MARTINI\*\* ... BDN 60€  
*2 ostriche, 2 scampi, 2 mazzancolle, 1 tartare di salmone,  
1 battuta di gambero rosso, 1 tartare di spigola*  
*Grand plateau of raw fish Caffè Martini style:  
2 oysters, 2 scampi, 2 prawns, 1 tartare salmon,  
1 carpaccio of red shrimps, 1 seabass tartare*

### OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI

#### RISOTTO "ORO 22 K" 1981

Riso carnaroli, Parmigiano Reggiano 32 mesi,  
pistilli di zafferano,  
burro al latte crudo, brodo di carne e oro 22K

*Tribute to Gualtiero Marchesi*  
*Risotto "Gold 22 K" 1981*

*Carnaroli rice, parmesan 32 month,  
affron, butter  
meat broth and gold 22 K*

36€

AGI



20 min.



## PRIMI PIATTI DI TERRA

### Pasta

RIGATONI ALLA CARBONARA ..... ACG 15€  
*Pasta rigatoni with eggs, guanciale, pecorino cheese and pepper*

RIGATONI ALL'AMATRICIANA ..... AG 15€  
*Pasta rigatoni with tomato, guanciale, pecorino cheese*

TONNARELLI CACIO E PEPE ..... ACG 16€  
*Fresh tonnarelli with pecorino cheese and pepper*

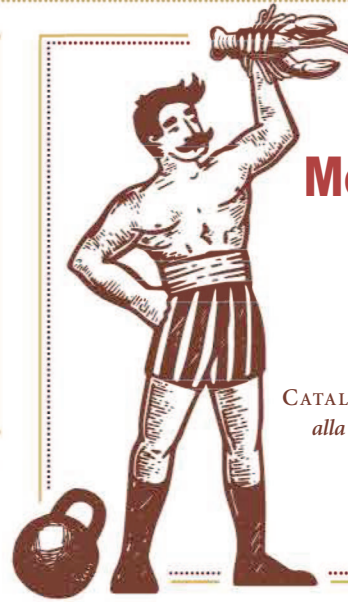
FETTUCCINE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE .. ACG 20€  
*Fettuccine with ragu bolognese sauce*

LINGUINE AL PESTO TRADIZIONALE GENOVESE ✓ AGH 20€  
*Pasta linguine with traditional pesto sauce*

GNOCCHI CASTELMAGNO E FUNGHI MISTI ✓ .. ACG 22€  
*Fresh gnocchi with cheese, white sauce and mushrooms*

PACCHERI CON CREMA DI ZUCCA,  
SALSICCIA E CAVOLO NERO ..... AG 22€  
*Fresh paccheri with pumpkin cream, sausages and black cabbage*

CANNELLONI DI PASTA ALL'UOVO  
RIPIENI DI STRACOTTO,  
SALSA DATTERINI ROSSI E GIALLI ..... ACGI 25€  
*Stuffed cannelloni homemade with beef stew,  
red and yellow tomato cream*



## Mediterranean Lobster by weight

Aragosta al peso

CATALAN STYLE | STEAMED | GRILLED  
*alla catalana | al vapore | alla griglia*

18€ x 100 gr.

BN

## PRIMI PIATTI DI PESCE

### Pasta with fish

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ..... ADNL 25€  
*Spaghetti with clams*

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA\* CON GAMBERI .. ABDGL 28€  
*Homemade ravioli stuffed with burrata cheese with shrimps*

▶ con tartufo fresco ..... 32€  
*with fresh truffles*

TONNARELLI CON RAGÙ DI POLPO,  
PEPERONE CRUSCO E OLIVE ..... ACDN 28€  
*Fresh tonnarelli with octopus ragu, tomato, bran pepper and olive*

PACCHERI AL GRANCHIO ..... ABDIL 26€  
*Fresh paccheri with crab*

LINGUINE ALL'ASTICE ..... ABDHL 36€  
*Pasta linguine with Maine - Lobster*

## ZUPPE / Soup

TORTELLINI IN BRODO DI CARNE ..... ACGI 22€  
*Homemade stuffed tortellini with meat broth*

ZUPPA DEL GIORNO / Soup of the day ✓ ..... AI 18€

### SPECIAL

TARTARE, STINCO, MIDOLLO,  
TARTUFO E SALSE ..... ACDGJ 40€  
*Beef raw tartare, bone, marrow and truffle*

FETTUCCINE CON BURRO ✓  
E TARTUFO FRESCO ..... ACG 30€  
*Homemade fettuccine with butter and fresh truffle*

## SECONDI PIATTI DI CARNE

### Main courses with meat

POLLETTO RIPIENO CON CASTAGNE, RICOTTA E CAVOLO NERO <i>Stuffed chicken with chestnuts, ricotta cheese and black cabbage</i> .....	CGHI	26€
PETTO D'ANATRA LACCATA, SEDANO RAPA E FRUTTA SECCA <i>Duck breast with dry fruits and celeriac cream</i> .....	GHI	28€
GUANCIA BRASATA AL CHIANTI CON PURÈ DI PATATE <i>Cheek braised with Chianti sauce and mashed potatoes</i> .....	GI	30€
FILETTO DI MANZO SCOTTONA ALLA GRIGLIA / <i>Grilled beef SCOTTONA fillet</i> .....	A	34€
FILETTO DI MANZO SCOTTONA AL CHIANTI E FOIE GRAS <i>Grilled beef SCOTTONA fillet with Chianti sauce and foie gras</i> .....	AI	38€

## SECONDI PIATTI DI PESCE

### Main courses with fish

TRANCIO DI SALMONE AL FORNO, CAVOLO NERO E SENAPE DI DIGIONE <i>Slice of salmon, black cabbage and mustard from Digione</i> .....	DJ	28€
POLPO ALLA GRIGLIA SPINACINO BOTTARGA E MAIONESE AL LIME <i>Grilled octopus with spinach, bottarga and lime mayonnaise</i> .....	ACDN	32€
FILETTO DI SPIGOLA CON CARCIOFI, ASPARAGI E POMODORINI <i>Seabass fillet with artichokes, asparagus and tomato</i> .....	D	30€

### BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MARANGO

Peso minimo 800 g

SERVITA CON PATATE AL FORNO

*T-Bone Marango steak "fiorentina style"  
minimum weight 800 gr  
served with roast potatoes*

9€ x 100 gr.



20 min.

## Il Pescato del Giorno

by weight

Fish of the day

9€ x 100 gr.

SPIGOLA  
AL FORNO  
ALLA GRIGLIA  
AL SALE

SEABASS  
*roasted / grilled  
/ in salt*

ROMBO  
AL FORNO  
TURBOT FISH  
*roasted*

ORATA  
AL FORNO  
ALLA GRIGLIA  
AL SALE

SEABREAM  
*roasted / grilled  
/ in salt*

RICCIOLA  
AL FORNO  
AMBERJACK  
*roasted*



30 min.

BD

## BURGER & SANDWICH

SERVITI CON PATATE FRITTE

*Served with french fries*

CLASSICO ..... ACG 18€  
[carne chianina, insalata e pomodori]  
*Chianina meat, salad and tomato*

BACON CHEESEBURGER ..... ACG 20€  
[carne chianina, bacon, cheddar, pomodoro e insalata]  
*Chianina meat, bacon, cheddar cheese, tomato and salad*

CLUB SANDWICH ..... ACG 18€  
[Tacchino arrosto, bacon, uovo, pomodoro, insalata e maionese]  
*Roasted turkey, bacon, egg, tomato, salad and mayo*

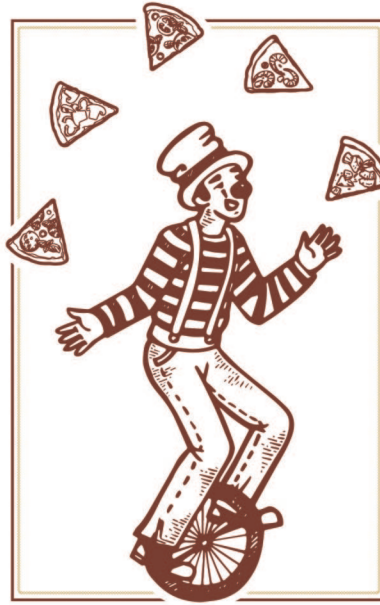
### Specialità dello chef

*Chef suggest*

LOBSTER BURGER\*\* ..... ABCDG 26€  
CON MAIONESE ALLA PAPRIKA E INSALATA COLESLAW  
*Lobster burger with paprika mayo and coleslaw salad*

# PIZZA

- MARGHERITA ✓ .....AG 12€  
*Tomato, mozzarella cheese and basil*
- ALICI .....AGD 13€  
*Tomato, mozzarella cheese and anchovies*
- PROSCIUTTO .....AG 14€  
*Tomato, mozzarella cheese and ham*
- CAPRICCIOSA .....ACGE 16€  
*Tomato, mozzarella cheese, ham, egg, artichokes, mushrooms, olive*
- VEGETARIANA ✓ .....AG 16€  
*Tomato, mozzarella cheese and vegetables*
- SALAMINO PICCANTE .....AG 18€  
*Tomato, mozzarella cheese and pepperoni salami*
- BUFALA, POMODORINI ✓ .....AG 18€  
*Buffalo mozzarella cheese, variety of fresh tomatoes and basil*



- SALSICCIA, MOZZARELLA, FUNGHI, TARTUFO FRESCO ....AG 24€  
*Sausages, mozzarella cheese, mushrooms, fresh truffle*
- MOZZARELLA, ALICI, BROCCOLETTI, OLIVE, POMODORI SECCHI .. ADGHI 16€  
*Mozzarella cheese, anchovies, broccoli, olives, dried tomatoes*
- CREMA DI ZUCCA, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO E SPINACINO CONDITO .....AG 18€  
*Pumpkin cream, burrata cheese, ham and spinach*
- MOZZARELLA, PATATE, GUANCIALE E PECORINO .....AG 18€  
*Mozzarella cheese, potatoes, bacon and pecorino*

## INSALATE Salads

- CAESAR | LATTUGHINO, POLLO, PARMIGIANO, UOVA, BACON, SALSA CAESAR, PANE ..... ACDGL 18€  
*salad, chicken, parmesan, eggs, bacon, caesar sauce and toasted bread*
- GRECA | FETA GRECA, LATTUGHINO, POMODORI, CETRIOLI, PEPERONI, CIPOLLA ROSSA MARINATA E OLIVE ✓ .....GI 16€  
*salad, feta cheese, tomato, cucumbers, peppers, red onion marinated and olives*
- SALMONE\* | LATTUGHINO, SALMONE MARINATO, AVOCADO, ARANCE, FINOCCHI E SEMI DI GIRASOLE ..... D 18€  
*salad, marinated salmon, avocado, orange, fennel and sunflower seeds*

## CONTORNI Side dish

- PATATE FRITTE\* / french fries ✓ ..... E 10€
- PATATE ARROSTO / roasted potatoes ✓ ..... 10€
- CICORIA RIPASSATA ALL'AGLIO\* / chicory ✓ ..... 9€
- CARCIOFI ALLA GRIGLIA / grilled artichokes ✓ ..... 9€
- BROCCOLETTI RIPASSATI / fried turnip greens ✓ ..... 9€



\* Prodotto congelato | \* Frozen product // \*\* Prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento CE 853/2004 // \*\*\* Prodotto abbattuto e congelato a bordo  
 ✓ PIATTO VEGETARIANO / vegetarian dish

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011  
 A: cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: crostacei e prodotti a base di crostacei | C: uova e prodotti a base di uova | D: pesce e prodotti a base di pesce | E: arachidi e prodotti a base di arachidi | F: soia e prodotti a base di soia | G: latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | I: sedano e prodotti a base di sedano | J: senape e prodotti a base di senape | K: semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: lupini e prodotti a base di lupini | N: molluschi e prodotti a base di molluschi

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES USED IN THIS RESTAURANT AND LISTED IN ANNEX II OF DEL EU REG. NO. 1169/2011  
 A: cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: list of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in annex ii of del b - crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: eggs and recipes that may contain fish | D: fish and recipes that may contain fish | E: peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: milk and dairies (including lactose) | H: nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts queensland, and their products | I: celery and recipes that may contain celery | J: mustard and recipes made with mustard | K: sesame and sesame seed products | L: sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: lupins and products that may contain lupins | N: molluscs and recipes that may contain molluscs