



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Antipasti / Starters

Animella di vitella dorata con perle all'aceto balsamico e carboncelli  
Golden sweetbread with balsamic vinegar and mushrooms

**12,00 euro**

Trancio di salmone marinato con insalatina di fave fresche e crema al Pecorino di Farindola  
Slice of smoked salmon with broad beans salad and Pecorino cheese cream

**12,00 euro**

Cilindretto di petto di faraona cotto a bassa temperatura con asparagi bianchi  
e polvere di camomilla ristretto al profumo di fieno  
Guinea fowl breast with white asparagus and chamomile powder hay-scented

**12,00 euro**

Battuta di Fassona Piemontese con tuorlo fritto cremoso ed erbe aromatiche  
Chopped beef meat (Fassona Piemontese) with fried yolk and aromatic herbs

**15,00 euro**

Burratina monoporzione di Gioia del Colle con falsa maionese  
ai Pomodorini del Piennolo del Vesuvio e gocce di basilico di Albenga  
Burratina (typical mozzarella) with fake mayonnaise, Neapolitan tomatoes and Ligurian basil drops

**10,00 euro**

Veli di culatello del Podere Cadassa con perle al Grand Marnier  
Slices of cured ham (Culatello) with Grand Marnier's pearls

**15,00 euro**

### *L'angolo rustico / The rustic corner*

Selezione di salumi del Presidio Slow Food  
Selection of cold meat

**15,00 euro**



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

### Primi Piatti / First courses

Ducatonì farciti con faraona e pinoli, melanzane croccanti  
e gocce di fondo di cottura al profumo di salvia  
Ducatonì pasta filled with guinea-fowl, pine kernels, crunchy aubergines sage-scented

**14,00 euro**

Spaghettono di Gragnano (cav. Giuseppe Cocco) mantecato con crema ai limoni di Sorrento,  
gamberi rosa di Puglia e granella di pistacchio di Bronte  
Gragnano's spaghetti with Sorrento lemons cream, pink prawns and Bronte's Pistachio Sundae

**15,00 euro**

Cilindretto di pasta in sfoglia verde farcito con ricotta di pecora, cardoncelli  
e guanciaie di mora romagnola croccante su doppia consistenza di piselli novelli  
Green puff pastry roll filled with ricotta cheese, mushrooms and crispy bacon with beans sauce

**12,00 euro**

Risotto mantecato ai fiori di zuccina, zafferano e gocce di stracciatella pugliese  
Creamy risotto with squash flowers, saffron and typical Apulian mozzarella

**14,00 euro**

Tortelli farciti con Crescione di ruscello spadellato con punte d'asparago bianco  
e rapatura d'uovo di gallina padovana  
Tortelli filled with watercress, white asparagus and Padua's chicken egg

**13,00 euro**

Panzanella con pane d'Altamura, noci di capesante scottate e pesto al sedano  
Bread soup with scalded scallops and celery pesto

**14,00 euro**



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Secondi piatti /Main courses

Guancetta di maialino cotta a bassa temperatura grigliata con sale di Cervia,  
spinaci novelli e olio di nocciole

Little pig's cheek barbecued with Cervia's salt, spinaches and hazelnut oil

**18,00 euro**

Trancetto di coscia di agnello (20 ore) con patate ratte croccanti,  
salsa leggera al profumo di alici di Cetara e rosmarino

Steak of lamb with crunchy potatoes, Cetara's anchovies and rosemary-scented light sauce

**18,00 euro**

Filetto di branzino con salsa alle verdure primaverili

Sea-bass Fillet with spring vegetables sauce

**18,00 euro**

Costoletta di vitella (300 gr.) cotta su lastra di sale dell'Himalaya

accompagnata dal suo fondo di cottura alla Matilde di Canossa

Veal chop (300 grs.) cooked on Himalayan salt sheet, with Matilde of Canossa sauce

**24,00 euro**

Lingotto di Fassona Piemontese (tagliata rivisitata) con asparagi croccanti e salsa leggera all'uovo

Sliced fillet of beef (Fassona Piemontese) with crunchy asparagus and light egg sauce

**20,00 euro**

Filetto di Heritage con pesche e salsa al Recioto bianco

Heritage beef fillet with peaches and Recioto wine sauce

**24,00 euro**



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

*Piatto dell'Antica Ala / Antica Ala course*

Coscia d'anatroccolo in coccio

Duckling thigh in crock pan

**19,00 euro**

\*A richiesta è possibile acquistare il piatto del Buon Ricordo con lo sconto del 20% (euro 29,00) euro  
25,00

You can buy the "Buon Ricordo" dish with a special discount of 20% (euro 29,00) euro 25,00

La nostra selezione di formaggi italiani

Our italian cheeses selection

**Porzione piccola 8,00 euro / Small portion 8,00 euro**

**Porzione grande 14,00 euro / Large portion 14,00 euro**



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Desserts

Raviolo di ananas con mousse all'amaretto e ristretto alle ciliegie  
Pineapple's raviolo with macaroon mousse and cherries sauce

**8,00 euro**

Millefoglie con crema strachin e gocce di mango, cioccolato e fragole  
Millefeuille filled with cream, mango, chocolate and strawberries drops

**8,00 euro**

### *Cioccoterapia / Chocotherapy*

Tortino dal cuore morbido 70%  
Cupcake with chocolate soft heart 70%  
Mousse di Cioccolato 60%  
Chocolate mousse 60%  
Gelato in abbinamento con pepe di Sechuan  
Homemade ice cream with Sechuan's pepper

**8,00 euro**

Semifreddo al sambuco con caramelli liquidi  
Chilled dessert with elder and caramel

**8,00 euro**

Composizione di frutta fresca di stagione  
Fresh seasonal fruits

**8,00 euro**



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

La selezione di gelati mantecati al momento  
Homemade ice creams

**8,00 euro**

I nostri sorbetti al cucchiaio  
Our homemade sorbets

**8,00 euro**

*Coperto / Service € 2,50*

*Caffè / Coffee € 1,50*