



ERRE RESTAURANT

ANTIPASTI – ENTREE

Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera artigianale € 21
Cold cuts with fried dumplings and artisanal vegetable pickle

Tagliere misto di formaggi e composte € 19
Assorted cheese and compotes

Tartare di salmone*, tempura croccante e maionese al limone € 22
Salmon tartare, crispy tempura and lemon mayo*

Tataki di tonno rosso* al sesamo e purea di piselli € 26
Bluefin tuna tataki with sesam and peas puree*

Vitello tonnato € 19
Veal with tuna sauce

Spiedini di carne, verdure saltate e maionese saporita € 22
Meat skewers, vegetables and tasty mayo

RISO & PASTA

Risotto al cavolo cappuccio e funghi champignon arrosto € 20
Risotto with head cabbage and roasted champignon

Orecchiette mantecate alla crema di fave, pecorino e finocchietto € 22
Orecchiette pasta with fava beans cream, pecorino cheese and fennel

Fusilloni con crema di pomodoro datterino giallo e crudo di tonno* rosso € 26
Fusilloni pasta with yellow cherry tomatoes cream and raw bluefin tuna

Spaghetti alle vongole* veraci, pomodoro confit e prezzemolo € 24
Spaghetti pasta with carpet-shells, confit tomatoes and parsley*

Avvertenze per il consumatore riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poichè in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni.

Dear Guest with regards to allergens the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, since contamination cannot be excluded in the kitchen during preparations.



ERRE RESTAURANT

CARNE & PESCE – MEAT & FISH

Petto di faraona*, granella di arachidi, rapa acidula e salsa al latte € 24
Guinea fowl breast, peanut grains, sour turnip and milk sauce*

Filetto di manzo*, melanzana alla brace e salsa bernese € 28
Beef fillet, grilled eggplant and bernaïse sauce*

Ricciola* in guazzetto al lime € 28
Amberjack stewed with tomato sauce

Polpo* alla brace, salsa mediterranea e sedano rapa € 24
Grilled octopus, mediterranean sauce and celeriac*

DOLCI – DESSERTS

Tagliata di frutta € 6
Fresh fruit

Gelati e sorbetti € 6
Our ice cream and sorbets

Millefoglie con crema pasticcera alla vaniglia e frutta fresca € 8
Millefeuille with vanilla custard cream and fresh fruit

Panna cotta al caramello salato € 6
Panna cotta with salted caramel

Tiramisù € 6
Our Tiramisù

Avvertenze per il consumatore riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poichè in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni.

Dear Guest with regards to allergens the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, since contamination cannot be excluded in the kitchen during preparations.