

## Antipasti

Antipasti « Accademia » <i>Antipasti « Accademia »</i>	19.–
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano <i>Salade de roquette aux copeaux de parmesan</i>	11.–
Insalatina di calamaretti grigliati all'aglio e prezzemolo <i>Mesclun de calamaretti grillés à l'ail et persil</i>	24.–
Tatakino di tonno al pepe e trio di bruschetta <i>Tatakino de thon aux poivres et trio de bruschetta</i>	28.–
Prosciutto San Daniele e paninetti di mozzarella <i>Jambon San Daniele et panini-mozza</i>	29.–
Caprese « pomodoro e mozzarella di bufala al basilico » <i>Tomates et mozzarella de bufala au basilic</i>	21.–
Tartara di branzino e pomodori « Roma » all'anice <i>Tartare de loup de mer et tomates « Roma » à l'anis</i>	25.–
Carpaccio di manzo in vinaigrette di verdure grigliate <i>Carpaccio de bœuf en vinaigrette de légumes grillés</i>	25.–
Carpaccio di tonno rosso al pesto genovese <i>Carpaccio de thon rouge au pesto génois</i>	26.–
Zuppa fredda di zucchine e riduzione di peperoni <i>Velouté glacé de courgettes au coulis de poivron</i>	15.–

## Pasta e risotti

**Agnolotti di vitello e provola affumicata\***

*Agnolotti de veau à la provola fumé*

Primi piatti

*En entrée*

Piatti principale

*Plat principal*

24.–

31.–

**Ravioli di ricotta e spinaci con burro di salvia\***

*Ravioles aux épinards et ricotta au beurre de sauge*

21.–

27.–

**« Lasagne » al ragu di polipo e seppia alla veneziana\***

*« Lasagne » en fricassée de poulpe et seiche à la vénitienne*

38.–

**Taglierini verdi agli scampi in salsa di mare\***

*Taglierini verte aux scampi et jus de crustacés*

43.–

**Linguine alle vongole con aglio e prezzemolo**

*Linguine aux vongole à l'ail et persil*

20.–

26.–

**Penne all'arrabbiata**

*Penne « all'arrabbiata »*

19.–

25.–

**Bucatini con mozzarella di bufala e pomodorini al basilico**

*Bucatini aux tomates cherry, rucola et mozzarella de bufala*

22.–

28.–

**Risotto Primavera**

*Risotto de petits légumes « primavera »*

19.–

25.–

**Risotto mantecato allo zafferano**

*Risotto mantecato au pistil de safran*

19.–

25.–

*\*Pasta fresca della casa / Pâtes fraîches maison*

## Pesci e Crostacei

Filetto di branzino alla griglia in salsa di calamaretti <i>Grillade de loup de mer en vierge de calamaretti</i>	44.–
Filetto di san pietro arrostito alle olive con patate scapazzate e verdure <i>Filet de saint-pierre rôti aux olives, pommes fourchette à la ratatouille</i>	42.–
Filetti di triglia in padella in emulsione di erbe fresche <i>Filets de rouget rôtis en émulsion d'herbes fraîches</i>	39.–
Orata alla griglia al pesto genovese <i>Grillade de daurade royale au pesto génois</i>	40.–
Gamberi imperiali alla griglia « Accademia » <i>Gambas royales grillées « Accademia »</i>	44.–

## Carni e Pollami

Tagliata di manzo con rucola all'olio d'oliva <i>Tagliata de boeuf aux senteurs de Toscane sur salade de roquette</i>	45.–
Ossobuco alla Milanese <i>Ossobuco à la milanaise</i>	38.–
Filetto di manzo arrostito alle olive con asparagi verdi <i>Filet de boeuf rôti aux olives et asperges vertes</i>	46.–
Saltimbocca di vitello « Accademia » <i>Saltimbocca de veau « Accademia »</i>	40.–
Cerré d'agnello arrostito all'olio piccante e aglio candito <i>Carré d'agneau rôti à l'huile piquante et ail confit</i>	42.–
Petto di pollo grigliato su fonduta di pomodoro alla santoreggia <i>Suprême de poularde fermière grillé sur fondue de tomate à la sarriette</i>	36.–

## Dolci

Semifreddo all'espresso con gelato al fior di latte <i>Expresso mousseux rafraîchi à la fleur de lait</i>	14.—
« Peccato di gola » fiorentino alla mousse di panna cotta <i>Péché florentin à la mousse de pana cotta</i>	15.—
Tortino tiepido al cioccolato rinfrescato al mascarpone <i>Sablé au moelleux chocolat rafraîchi à la mascarpone</i>	16.—
Tiramisù <i>Tiramisu au biscuit cappuccino</i>	14.—
Soufflé alla Grappa del Veneto <i>Soufflé glacé à la Grappa del Veneto</i>	15.—
Torta alle fragole accompagnata dal fior di limone <i>Tarte fine aux fraises rafraîchie au citron</i>	15.—
Sorbetti o gelati ai sapori italiani <i>Sorbets ou glaces aux saveurs italiennes</i>	14.—