

DVCA
·ROVELLO·



COMINCIANDO...

TO START

**Tartare di salmone, mousse di avocado, dressing miele e sake
e mayo al passion fruit**

Salmon tartare, avocado mousse, honey and sake dressing, and passion fruit mayo

24,00 €

Fogli di baccalà confit, fave piselli novelli e pomodorini sardi

Confit codfish sheets, fava beans baby peas and Sardinian cherry tomatoes

18,00 €

Bonbon di melanzane, cremoso al pomodoro e soffice di ricotta

Eggplant bonbons, creamy tomato and ricotta cheese soffice

16,00 €

Tacos di tonno rosso, cremoso di yogurt e guacamole leggero

Bluefin tuna tacos, creamy yogurt and light guacamole

18,00 €

Veli di vitello al rosa, salsa DVCA e giardiniera artigianale

Rose veal veils, DVCA sauce and artisanal giardiniera

24,00 €

LE INSALATE

SALADS

Caesar salad, con polletto nostrano, dressing tradizionale, veli di Parmigiano

Reggiano e bacon croccante

Caesar salad, with homegrown chicken, traditional dressing, veils of Parmesan

Reggiano and crispy bacon

18,00 €

Nicoise: con fagiolini, acciughe del Cantabrico e tonno confit

Nicoise: with green beans, Cantabrian anchovies and tuna confit

18,00 €

Vegetariana, con semi, chips di patate dolci, primizie di stagione e spinacini

Vegetarian, with seeds, sweet potato chips, seasonal starters and spinach

18,00 €

PRIMI
FIRST COURSES

Chicche di patata, capesante, vongole veraci e pesto leggero

Potato grits, scallops, real clams and light pesto

22,00 €

Tagliolino integrale, cacio pepe e ricci di mare

Whole wheat tagliolini, cacio pepe and sea urchins

24,00 €

Spaghettono mantecato ai tre pomodori

Spaghettono creamed with three tomatoes

22,00 €

Maltagliato artigianale, servito con ragù di pescato del giorno

Artisanal maltagliato, served with catch-of-the-day ragu

26,00 €

SECONDI
MAIN COURSES

Pescato del giorno secondo disponibilita del mercato a cura dello chef

Catch of the day according to market availability

32,00 €

Tataki di manzo, giardinetto di verdure e aceto balsamico invecchiato

Beef tataki, vegetable garden and aged balsamic vinegar

30,00 €

Ricciola arrosto, coulis di pomodoro datterino, latte di bufala e limone nero

Roasted amberjack, date tomato coulis, buffalo milk and black lemon

24,00 €

D V C A



DVCA