

---

\*

*“Una storia d’amore: con la cucina,  
con la mia terra, con la tradizione.  
Curo questa storia con passione e dedizione.  
Caterina è questo: è amore.”*

Fabio Palumbo

---

\*

 *Caterina*  
CUCINA E FARINA

## ANTIPASTI / STARTERS

---

TARTARE DI TONNO ROSSO 14  
anguria, scalogno in agro, semi di lino  
*bluefin tuna tartare with watermelon, sweet and sour shallots, linseed*

---

CARPACCIO DI MANZO 13  
maionese al rafano, ravanelli  
*beef carpaccio with horseradish mayonnaise and radish*

---

 TORTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA 12  
burrata di Andria, salsa al pomodoro e basilico  
*'melanzane alla parmigiana' pie with burrata fresh chees from Andria, tomato sauce and basil*

---

SARDE ALLA BECCAFICO 12  
salsa allo zafferano e finocchietto  
*'sardines a beccafico' - typical Sicilian dish - with saffron sauce and fennel*

---

GAZPACHO DI MELONE GIALLO 14  
crudo di scampo, cetriolo, caviale di aceto balsamico  
*gazpacho of yellow cantaloupe, raw prawn, cucumber, caviar of basamic vinegar*

---

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES


---

SPAGHETTI SELEZIONE RUMMO 14  
alla carbonara di mare  
*spaghetti 'Rummo selection' alla Carbonara with seafood*


---

TORTELLI HOME MADE 14  
ripieno di ricotta di bufala, rana pescatrice, pomodorino arrosto, timo limonato  
*homemade tortello filled with buffalo ricotta, monkfish, roasted cherry tomatoes, lemon flavor thymus*

---

 FUSILLONE 12  
mandorla, polvere di capperi, crema di aglio nero, limone  
*fusillone (short pasta) almond, caper powder, black onion cream, lemon*

---

 ORECCHIETTE 13  
melanzana affumicata, pomodorino giallo, datterino rosso, burrata  
*orecchiette (small pasta-shell) with smoked aubergine, yellow and red cherry tomatoes, burrata fresh cheese*

---

~

Tutti i prodotti utilizzati hanno origini controllate e certificate.

I piatti fuori menù avranno tempi di attesa diversi.

*All the products used come from controlled and certified sources.*

*Dishes not included in the menu may have different waiting time.*

## RISOTTI

---

RISOTTO AGLI AGRETTI 14  
ricci, nero di seppia, tartare di gambero  
*risotto with sea-urchins, squid ink, prawn tartare*

---

RISOTTO ALL'OLIO FUMÈ 14  
crudo di scampo, olio affumicato, bisque di crostacei e polvere di liquirizia  
*risotto with raw prawn, smoked oil, bisque of shellfishes and liquorice powder*

---

RISOTTO CREMA DI PISELLI 13  
salsiccia luganega, Grana Padano  
*risotto with peas cream, luganega sausage and Grana Padano cheese*

---

## I CLASSICI / MILANESE SPECIALITIES

---

RISOTTO 22  
allo zafferano con ossobuco  
*risotto with saffron and ossobuco (braised veal shank)*

---

COTOLETTA DI VITELLO 22  
alla milanese con le sue patate  
*milanese veal cutlet with potatoes*

---

COTOLETTA DI MAIALE 18  
con patate croccanti  
*pork cutlet with crunchy potatoes*

---

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

---

VITELLO TONNATO 18  
lattughino, ravanelli, fior di capperi  
*vitello tonnato (a well-known Italian dish of cold, sliced veal covered with a creamy, mayonnaise-like sauce that has been flavored with tuna) with lettuce, radish and capers*

---

BACCALÀ 20  
cotto al vapore, crema di pastinaca, olio al cerfoglio, olive disidratate  
*steamed codfish, parsnips cream, chervil oil, dried olives*

---

FILETTO DI SCOTTONA 25  
indivia, purè di sedano rapa, la sua demiglace  
*Scottona tenderloin with endive, puree of celeriac, his demiglace*

---

POLPO CROCCANTE 20  
daikon, maionese ai crostacei, zeste di lime  
*crunchy octopus with daikon, shellfish mayonnaise, zest of lime*

---

OMBRINA 20  
cipolla alla cenere, salsa al verde  
*umbrina fish with ash onion and green sauce*

---

 TEMPURA VEGETARIANA 16  
verdure croccanti, le loro salse e mozzarella filante  
*crunchy fried vegetables, sauces and melted mozzarella*

---

## DESSERT E FORMAGGI

---

### PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO

rabarbaro, meringa, polvere di fragole

*panna cotta (a creamy pudding typical of Italy) with white chocolate, rhubarb, meringue and strawberry powder*

8

---

### CHEESE CAKE DI BUFALA

crumble, gelée all'olio di oliva, pomodoro candito

*Buffalo milk cheese cake with crumble, olive oil gelée, candied tomato*

8

---

### SEMIFREDDO ALLE MANDORLE

con gelato al limone

*semifreddo (a class of semi-frozen desserts) with almonds and lemon gelato*

8

---

### IL NOSTRO TIRAMISU'

quenelle di mascarpone ghiacciato, spugna al cioccolato, polvere di caffè, sbrisolona

*iced mascarpone cheese quenelle with chocolate sponge, coffee powder, crumbly cake*

8

---

### ROCHER DI RICOTTA

zuppetta ai frutti rossi, crumble di cioccolato e sale

*ricotta rocher with red fruits soup, chocolate crumble and salt*

8

---

### DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE

*tasting of cheeses and jams*

13

---

~

Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile  
l'elenco dei prodotti contenenti gli allergeni.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine e congelati in loco  
(mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto  
nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04.

Per maggiori informazioni siamo a vostra completa disposizione.

*For allergies or intolerances, the list of products containing allergenic substances  
can be consulted. Some products may be frozen at the origin or on site  
(by rapid temperature decay) in accordance to procedures of HACCP systems  
as defined in Regulation CE n. 852/04.*

*We are happy to provide further information.*