

Antipasti

Burratina alla Caprese, Pan Brioche alle Olive e Salsa al Basilico	€ 15,00
<i>Burrata Caprese Style, Pan Brioche with Olives and Basil Sauce</i>	
Polpo Rosolato, Patate Schiacciate al Timo, Paprika Affumicata e Maionese di Polpo	€ 18,00
<i>Octopus, Mashed Potatoes with Thyme, Smoked Paprika and Octopus Mayonnaise</i>	
Gazpacho di Pomodori “Pisanelli”, Salsa alla Menta e Crudità di Gambero Rosso	€ 19,00
<i>Gazpacho with “Pisanelli” Tomatoes, Mint Sauce and Raw Red Prawn</i>	
Vitello, Palamita e Salsa Tonnata	€ 15,00
<i>Veal, Atlantic Bonito and Tuna Sauce</i>	
Paleta di Jamon Serrano, Focaccia e Composta di Verdure Agrette	€ 23,00
<i>Paleta di Jamon Serrano, Flat Bread and Agrette Vegetables</i>	

Primi Piatti

Fusillone “La Molisana” all’Astice Blu, Mandorle Sabbiate e Pesto	€ 32,00
<i>Fusillone “La Molisana” with Blu Lobster, Almonds and Pesto Sauce</i>	
Trofie al Ragù di Agnello, Feta, Cacao e Menta	€ 21,00
<i>Trofie Pasta with Lamb Ragout, Feta Cheese, Cocoa and Mint</i>	
Spaghetti Grezzi “Cavalier Giuseppe Cocco” alle Vongole e Bottarga di Muggine	€ 20,00
<i>Spaghetti “Cavalier Giuseppe Cocco” with Clams and Mullet Bottarga</i>	
Risotto alla Polpa di Riccio di Mare, Stracciatella di Bufala e Salsa al Prezzemolo	€ 24,00
<i>Risotto with Sea Urchin, Stracciatella Bufala Cheese and Parsley Sauce</i>	
Cappellacci ai Porcini, Crema di Pecorino di Fossa, Perlage di Tartufo	€ 24,00
<i>Cappellacci with Porcini Mushrooms, Fossa Pecorino Cheese and Truffle Perlage</i>	

Il Pesce

Rombo Scottato, Salsa Chioggiotta e Carote Viola Spadellate al Burro	€ 27,00
<i>Turbot with Chioggiotta Sauce and Butter Purple Carrots</i>	
Tagliata di Tonno Mediterraneo in Crosta di Pane al Nero di Seppia con Insalatina Estiva e Salsa Teriyaki	€ 24,00
<i>Mediterranean Tuna Slice in Black Squid Ink Crust, Salad and Teriyaki Sauce</i>	
Frittura di Calamari e Gamberi, Verdure in Tempura e Salsa Tartara	€ 24,00
<i>Fried Prawns and Squids, Tempura Vegetables and Tartara Sauce</i>	
Pescato del Giorno alla Gratella e Patate Rosolate al Forno (100 g)	€8,00/hg
<i>Grilled Catch of the Day and Browned Baked Potatoes (100 g)</i>	

La Carne dalla Griglia

Secreto di Maiale Iberico, Salsa Chimichurri e Patate Ratte al Forno al Rosmarino	€ 24,00
<i>Secreto of Iberian Pork, Chimichurri Sauce and Baked Ratte Potatoes with Rosemary</i>	
Tagliata di Controfiletto di Vacca Vecchia Spagnola, Salsa Barbecue e Verdure alla Griglia	€ 27,00
<i>Vacca Vecchia Spagnola Steak, Barbecue Sauce and Grilled Vegetables</i>	

Dessert

Semifreddo al Tiramisù del Nostro Pasticcere	€ 9,00
<i>Homemade Semifreddo Tiramisù</i>	
Babà Bagnato al Limoncello, Crema al Limone e Frutti di Bosco	€ 9,00
<i>Babà with Limoncello, Lemon Cream and Berries</i>	
Semifreddo Ananas e Zenzero	€ 9,00
<i>Semifreddo Pineapple and Ginger</i>	