

Antipasti

Burratina con Pomodorini, Pan Brioches alle Olive e Salsa di Basilico (1-3-7) <i>Burratina with cherry tomatoes, olive brioche bun and basil sauce</i>	€ 20,00
Il Crispy Rice con Tartare di Salmone e Maionese alla Soia (1-2-3-4-5-6) <i>Crispy rice with salmon tartare and soy mayonnaise</i>	€ 21,00
Carpaccio di Gambero Rosso di Mazara, Gel di Mela Verde e Pralinato alle Noci di Macadamia (2-8) <i>Mazara red shrimp Carpaccio with green apple gel and Macadamia nuts praline</i>	€ 32,00
Polpo Rosolato sulle Patate Vellutate al Rosmarino con Peperoni Arrostiti, Olive Taggiasche e Grissini al Rosmarino (1-9-14) <i>Octopus on potato cream with rosemary, roasted peppers, Taggiasca olives and Rosemary Grissini</i>	€ 24,00
Tataki di Ricciola, Pesto di Limone, Salsa Ponzu e Trito Mediterraneo (4-8-10-11) <i>Yellowtail Tartare with lemon pesto, Ponzu sauce and Mediterranean herbs</i>	€ 26,00
Carpaccio di Manzo con Funghi sott'Olio, Crumble ai Capperi e Salsa Verde (1) <i>Beef Carpaccio with mushrooms in oil, caper crumble and green sauce</i>	€ 24,00

Primi

Spaghetti Mancini alle Vongole Veraci e Bottarga di Muggine (1-12-14) <i>Spaghetto with Clams and Mullet Bottarga</i>	€ 27,00
Fregola Sarda alla Crema di Spinaci, Seppia alla Diavola e Scorza di Limone (1-14) <i>Sardinian Fregola with spinach cream-sauce, spicy cuttlefish and lemon zest</i>	€ 24,00
Fusilloni ai Pomodorini Freschi con Crema di Parmigiano 24 Mesi e Polvere di Olive Nere (1-7) <i>Fusilloni with fresh tomatoes, Parmigiano cream and black olive powder</i>	€ 23,00
Ravioli di Crostacei, Salsa Cacio e Pepe, Bisque di Gambero e Olio all'Erba Cipollina (1-2-3-4-7-9-12) <i>Crustaceans filled ravioli, Cacio & Pepe sauce, Prawn bisque and Spring onion flavoured oil</i>	€ 25,00
Calamarata ai Frutti del Nostro Mare (1-2-4-9-12-14) <i>Calamarata with Seafood</i>	€ 29,00
Gnocchi di Patate, Ragù di Cinta Senese con Pere e Fonduta di Marzolino (1-3-7-9) <i>Potato Gnocchi with Cinta Senese ragout, Pears and Marzolino cheese fondue</i>	€ 24,00

Il pesce

Il Pescato del Giorno alla Gratella (4) <i>Catch of the day</i>	€ 11/hg
Frittura di Gamberi e Calamari con Verdurine in Tempura e Salsa Tartara (1-2-3-14) <i>Fried shrimps and squids with vegetables tempura and tartara sauce</i>	€ 27,00
Filetto di Rombo Scottato, Salsa al Sedano e Nocciole con Zucchine alla Scapece (4-8-9) <i>Turbot fillet, celery and hazelnut sauce with zucchini Scapece style</i>	€ 30,00
Astice (su prenotazione) - alla Griglia, alla Catalana o in Salsa per Pasta (2) <i>Crayfish (by reservation) on the grill, Catalan-style or as Pasta sauce</i>	€ 20/hg
Aragosta (su prenotazione) - alla Griglia, alla Catalana o in Salsa per Pasta (2) <i>Lobster (by reservation) on the grill, Catalan-style or as Pasta sauce</i>	€ 25/hg

La Carne

Petto d'Anatra, Purea di Cavolfiore, Salsa di Ciliegie e Chips di Polenta (7) <i>Duck breast, Cauliflower cream, Cherry sauce and Polenta chips</i>	€ 28,00
Tagliata di Scottona con Rucola, Pomodorini, Grana e Glassa di Aceto Balsamico <i>Scottona steak with rocket salad, cherry tomatoes, Grana and balsamic vinegar glaze</i>	€ 30,00
Fiorentina di Manzo alla Griglia (min. 1 kg) <i>Grilled Beef Fiorentina (min. 1 kg)</i>	€ 12/hg

Contorni

Patate al Forno <i>Roast potatoes</i>	€ 9,00
Scarola Saltata alla Partenopea <i>Parthenopean-style sautéed escarole</i>	€ 9,00
Verdure alla Griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 9,00

Coperto € 4,00 a persona (per clienti esterni)
Table charge € 4,00 per person (for external guests only)