

**ANTIPASTI / APPETIZERS**

Tartare di tonno con uovo all'occhio di bue e i suoi condimenti (3,4,6,11) <i>Tuna tartare with fried egg and its dressing( 3,4,6,11))</i>	€ 22,00
Tris di crudi (gamberi e avocado, branzino affumicato agli agrumi, tonno con spuma al Bloody Mary (1,2,4,6,7,11,12) <i>Trio of raw fish (prawns and avocado, smoked fruity sea bass, tuna with Bloody Mary foam (1,2,4,6,7,11,12)</i>	€ 29,00
Grand plateau di crudi, ostriche e crostacei (2,4,14) <i>Grand plateau of raw fish, oysters and shellfish (2,4,14)</i>	€ 75,00
Branzino al vapore in manto di lattughe di mare, spuma olandese agli agrumi, tartare di branzino con cetrioli al gin e crocchetta di polipo alla luciana (1,3,4,7,10) <i>Steamed sea bass with sea lettuce, Dutch citrus foam, sea bass tartare with gin cucumbers and Luciana-style octopus croquette(1,3,4,7,10)</i>	€ 29,00
Tentacolo di polpo arrostito con vinegret al prezzemolo, insalatine di campo in salsa cesar( 3,4,7,9,14) <i>Grilled octopus with parsley vinaigrette, salad with Caesar sauce(3,4,7,9,14)</i>	€ 24,00
Uovo pochè con spuma alla carbonara, polvere di olio extra vergine di oliva, giardino di verdure e terra di olive nere (1,3,7) <i>Poached egg with carbonara foam, extra virgin olive oil powder, vegetable garden and black olive soil (1,3,7)</i>	€ 22,00
Tagliere di salumi e formaggi del territorio (1,7,8) <i>Platter of local cured meats and cheeses (1,7,8)</i>	€ 19,50
Cagliata di mandorle al bergamotto e yuzu kosho con croccante di frutta secca al malto d'orzo e verdure marinate (1,5,8) <i>Almond curd with bergamot and yuzu kosho with dried fruit brittle with barley malt and marinated vegetables( 1,5,8)</i>	€ 20,50
Insalata di pomodoro, mozzarella e radicchio con gelato al parmigiano (1,7) <i>Tomato, mozzarella and radicchio salad with basil sorbet (1,7)</i>	€ 19,50

**PRIMI / PASTA**

Vermicelli cacio e pepe con carpaccio di gamberi rossi profumati al lime (1,2,7) <i>Vermicelli cheese and pepper with prawn carpaccio lime scented (1,2,7)</i>	€ 19,50
Risotto alla crema di zucca con battuto di manzo, mascarpone e tartufo nero (7,9) <i>Pumpkin cream risotto with beef carpaccio, mascarpone and black truffle (7,9)</i>	€ 26,00
Panzerotti alla guancia di vitello brasata con gorgonzola dolce e cime di rapa (1,5,7,8,9) <i>Braised veal cheek panzerotti with sweet gorgonzola and turnip tops (1,5,7,8,9)</i>	€ 23,50
Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine, crema fondente di carote e zenzero, tartare di crostacei ( 1,2,7,9,14) <i>Spaghetti with clams with mullet bottarga and carrot and ginger cream, shellfish tartare (1,2,7,9,14)</i>	€ 27,50
Tagliolini al sugo di astice (1,2,3,9) <i>Tagliolini with lobster sauce (1,2,3,9)</i>	€ 35,00

<p>Ravioli alla mediterranea leggermente affumicati e profumati al lime con ristretto di crostacei e molluschi( 1,2,3,7,9,14) <i>Lightly smoked and lime-flavored Mediterranean ravioli with restricted crustaceans and mollusks (1,2,3,7,9,14)</i></p>	€ 25,00
<p>Tonnarelli all'amatriciana con quinoa soffiata, pomodorini e burrata (1,7,9) <i>Tonnarelli all'amatriciana with puffed quinoa, cherry tomatoes and burrata(1,7,9)</i></p>	€ 16,00
<p>Fiocchetti di formaggio e pera con salsa al parmigiano e crema di zucca mantovana (1,7,12) <i>Cheese and pear flakes with parmesan sauce and Mantuan pumpkin cream (1,7,12)</i></p>	€ 22,50

### SECONDI / MAIN COURSES

<p>Filetto di tonno pinna gialla con pistacchio, Salsa tonnata e verdure autunnali ripassate (1,4,7,8,9,11) <i>Yellow fin tuna fillet with pistachio, tuna sauce and sautéed vegetables (1,4,7,8,9,11)</i></p>	€ 24,50
<p>Gran fritto misto in sospensione con maionese allo yogurt (1,2,3,4,7,14) <i>Great mixed fried seafood with yoghurt mayo (1,2,3,4,7,14)</i></p>	€ 26,00
<p>Trancio di pesce bianco arrostito con il suo sformatino al lime, terrina di piselli e sedano rapa, salsa al prosecco e timo (1,3,4,7,9) <i>Slice of roasted white fish with lime flan, peas celeriac terrine and prosecco and thyme sauce (1,3,4,7,9)</i></p>	€ 24,50
<p>Vitello in tre cotture con crema fondente al cavolfiore e gateaux di patate ai funghi (1,3,5,6,7,9,10,11) <i>Three-cooked veal with cauliflower cream and potato gateaux with mushrooms( 1,3,5,6,7,9,10,11)</i></p>	€ 32,00
<p>Rotolo di quaglia ripiena di porcini e foies gras in manto di pancetta arrostita e patate nonelle, uova di quaglia all'occhio di bue e salsa al chianti (1,3,7,9,10) <i>Quail roll stuffed with porcini mushrooms and foie gras wrapped in roasted bacon and new potatoes, fried quail eggs and Chianti sauce( 1,3,7,9,10)</i></p>	€ 32,00
<p>La mia versione di saltimbocca alla romana con Prosciutto di parma e estratto di salvia( 1,7,9) <i>My version of Roman saltimbocca with zibello culatello and sage extract (1,7,9)</i></p>	€ 22,50
<p>Tournedos di manzo con patata fondente, belga arrostita al forno e flan di bietole e ricotta (1,3,7,9,10) <i>Beef tournedos with dark potato, oven-roasted Belgian and chard and ricotta flan (1,3,7,9,10)</i></p>	€ 32,00
<p>Astice alla catalana o alla griglia(2,9,10) <i>Catalan style salad or grilled lobster (2,9,10)</i></p>	€ 80,00
<p>Pesci del giorno al sale o alla griglia (4) <i>Salted or grilled fish of the day (4)</i></p>	€ 11,00 Hg

### INSALATONE / SALAD

<p>Caesar salad (Petto di pollo,parmigiano reggiano, crostini, salsa caesar,uova di quaglia) (1,3,4,7) <i>Caesar salad (Chicken breast, parmesan cheese, croutons, caesar sauce, quail eggs)( 1,3,4,7)</i></p>	€ 14,
<p>insalata greca (insalata verde,cetrioli,olive di gaeta,pomodori,cipolla rossa di tropea,feta) (7) <i>Greek salad (green salad, cucumbers, Gaeta olives, tomatoes, red onion from Tropea, feta)</i></p>	€ 13.

Insalata mista	€ 8,0 0
<i>Mixed salad</i>	
Verdura	€ 9,0 0
Vegetables	

---

**DESSERT**

---

Terrina di gorgonzola con pistacchi, confetture e miele con pera semi candita all'anice stellato(7,8). € 13,50  
*Gorgonzola terrine with pistachios, jams and honey with semi-candied pear and star anise(7,8)*

Namelaka al limone e cioccolato bianco, cuore di fragola e maracuja, morbidone alla nocciola e sorbetto ai lamponi(1,3,5,7,8). € 14,00  
*Lemon and white chocolate namelaka, strawberry and passion fruit heart, hazelnut soft serve and raspberry sorbet(1,3,5,7,8)*

Tiramisù espresso con banana caramellata e gelato al caffè(1,3,7). € 13,00  
*Espresso tiramisu with caramelized banana, coffee ice cream and coconut cappuccino(1,3,7)*

B

Rocher con cioccolato al latte, nocciole e frozen di mango, crema di ricotta con semifreddo al pistacchio(1,3,5,7,8) € 14,00  
*Rocher with milk chocolate, hazelnuts and frozen mango, ricotta cream with pistachio parfait(1,3,5,7,8)*

Monte bianco con cioccolato al 72% e rum (1,7,8) € 15,00  
*Mont Blanc with 72% chocolate and rum(1,7,8)*

Cheese cake scomposta con lamponi, polvere di cioccolato bianco e sorbetto passion fruit(1,5,7,8) 13,50  
*Decomposed cheese with raspberries, white chocolate powder and passion fruit sorbet(1,5,7,8)*

Selezione di sorbetti e gelati(3,7,8). € 10,00  
*Selection of sorbets and ice creams(3,7,8)*