

ANTIPASTI CLASSICI/ CLASSIC APPETIZERS

Parmigiana di melanzane con fiore di zucca ripieno di ricotta e pecorino (1,3,5,7,9)
€ 15,50

Eggplant parmigiana with courgette flower stuffed with ricotta and pecorino

Insalata di pomodoro, mozzarella e radicchio con gelato al parmigiano (1,7,9) €
17,00

Tomato, mozzarella and radicchio salad with parmesan sorbet

Insalata di finocchi con arance e aringa affumicata in salsa vergine con filetti di orata
al lardo di colonnata (4,). € 17,50

Fennel salad with oranges and smoked herring in virgin sauce with sea bream fillets
in colonnata lard

Tagliere di salumi e formaggi del territorio (1,7,8) € 18,50

Platter of local cured meats and cheeses

Tentacolo di polpo arrostito con vinaigrette al prezzemolo ,asparago bianco in olio
cottura e salsa cesar (4,3,7,9,14) € 22,50

Grilled octopus with parsley vinaigrette, salad with Caesar sauce**

Sautee di vongole (1,4,9,14,). € 25,00

Clams sautee

ANTIPASTI GOURMET/ GOURMET APPETIZERS

Pomodoro ripieno con formaggio vacca e pistacchi, pesto di zucchine , croccante di vino rosso e sesamo e granita al cuore di bue. (1,7,9,12). € 15,50

Stuffed tomato with cow's cheese and pistachios, courgette pesto, red wine and sesame brittle and granita

Tartare di tonno con uovo all'occhio di bue e i suoi condimenti ** (3,4,6,11) € 18,50

Tuna tartare with fried egg and its dressing

Petto di anatra affumicato con olio di nocciola, perle di agrumi e pan brioche di banana e noci (1,3,5,8,). € 24,00

Smoked duck breast with hazelnut oil, citrus pearls and banana and walnut brioche

Tris di crudi (salmone e avocado,branzino affumicato agli agrumi, tonno con spuma al bloody mary ** (4,6,12) € 24,00

Trio of raw fish (salmon and avocado, smoked fruity sea bass, tuna with Bloody Mary foam

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 (1,4,3,7,10) € 24,00

Steamed sea bass with sea lettuce, Dutch citrus foam, sea bass tartare with gin cucumbers and Luciana-style octopus croquette*

Grand plateaux di crudi, ostriche e crostacei (2,4,14) € 100,00

Grand plateau of raw fish, oysters and shellfish **

PRIMI CLASSICI/ CLASSIC PASTA

Spaghetti alla carbonara con uovo, guanciale croccante e pecorino Romano. (1,3,7)
€ 15,00

Spaghetti carbonara with egg, crispy pork cheek and pecorino Romano cheese

Vermicelli alla gricia con fonduta di cipolle rosse di tropea guanciale croccante e pecorino Romano (1,7). € 15,00

Vermicelli alla gricia with red Tropea onion fondue, crispy pork cheek and pecorino Romano cheese

Fettuccina al ragout Bolognese (1,5,3,7,9) € 18,50

Fettuccine with Bolognese ragout

Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine , crema fondente di carote e zenzero , tartare di crostacei ** (1,2,4,9,14) € 29,50

Spaghetti with clams with mullet bottarga and carrot and ginger cream, shellfish tartare

Tagliolini al sugo di astice (1,2,3,4,9) M.P.

Homemade pasta with lobster sauce

PRIMI GOURMET / GOURMET PASTA

Tonnarelli all'amatriciana con quinoa soffiata, pomodorini e burrata (1,3,7,9)
€ 17,50

Tonnarelli Amatriciana style, with pork cheek, puffed quinoa, cherry tomatoes and burrata cheese

Tagliolini con burro e alici del cantabrico finocchietto selvatico con mollica aromatizzata agli agrumi e carpaccio di tonno. (1,3,4,7,9). € 18,50

Tagliolini with butter and Cantabrian anchovies, wild fennel with citrus flavored breadcrumbs and tuna carpaccio.

Giganti al nero di seppia ripieni di salmone norvegese ,zucchine romanesche e arance (1,3,4,7,9). € 19,50

Homemade ravioli with squid ink stuffed with Norwegian salmon, Roman courgettes and oranges

Vermicelli cacio e pepe con gamberi profumati al lime ** (1,2,7) € 22,50

Vermicelli with cheese and pepper with lime-scented prawns

Riso vialone nano con crema di zucca brasata, carpaccio di manzo e tartufo estivo (1,7,9) € 24,00

Vialone nano rice with braised pumpkin cream, beef carpaccio and summer truffle

Ravioli alla mediterranea leggermente affumicati e profumati al lime con ristretto di crostacei e molluschi * (1,2,3,7,9,14). € 26,00

Lightly smoked, lime-flavoured Mediterranean ravioli with restricted crustaceans and molluscs

SECONDI CLASSICI/ CLASSIC MAIN COURSES

Filetto di orata alla griglia con insalatina di spinaci novelli (1,4) € 18,00

Grilled sea bream fillet with baby spinach salad

Polpette di manzo al pomodoro con morbido di patate al parmigiano (1,3,5,7,9,).
€ 18,50

Beef meatballs with tomato sauce and parmesan-flavoured potatoes

Cotoletta di lombo di vitello con insalatina e patate fritte (1,5,7,). € 19,50

Veal loin cutlet with salad and fried potatoes

Gran fritto misto in sospensione con maionese allo yogurt ** 1,2,3,4,7,14). € 24,00

Great mixed fried seafood with yogurt mayo

Filetto di tonno pinna gialla con pistacchio, salsa tonnata e verdure autunnali
ripassate ** (1,4,7,8,9,11). € 24,50

Yellow fin tuna fillet with pistachio, tuna sauce and sautéed vegetables**

Astice alla catalana o alla griglia (2,9,10). € M.P.

Catalan style salad or grilled lobster

Pesci del giorno al sale o alla griglia € 11,00 hg

Salted or grilled catch of the day

SECONDI GOURMET/ GOURMET MAIN COURSES

Composizione di suprema di pollo porchettata con cime di rapa (3,5,7,) € 22,50

Composition of pork style chicken supreme with turnip greens

La mia versione di saltimbocca alla romana con Prosciutto crudo San Daniele ,crema fondente al cavolfiore e estratto di salvia (1,7,9) € 22,50

Roman saltimbocca Piccolo Mondo style with Parma ham and sage extract

Trancio di Salmone al sale affumicato con il suo sformatino al lime ,terrina di piselli e sedano rapa , salsa al prosecco e timo (3,4,7,9). € 24,50

Slice of smoked salted salmon with lime flan, pea and celeriac terrine, prosecco and thyme sauce

Innovazione e tradizione dell'abbacchio scottadito con la sua coscia porchettata al foies frass e bietoline (1,3,5,6,7) € 32,00

Innovation and tradition of grilled lamb with its pork leg cooked with foies frass and chard

Tounedoux di manzo con salsa ponzu e pak choi alla soia € 29,00
(1,3,7,9,10)

Beef tournedos with ponzu sauce and soy pak choi

INSALATONE / SALAD

Caesar salad
(Petto di pollo,parmigiano reggiano,crostini,salsa caesar,uova di quaglia). 1,3,4,7)
€ 14,00

Insalata Greca (insalata verde,cetrioli,olive di gaeta,pomodori,cipolla rossa di tropea,feta). (7). € 13,00

Insalata mista. € 8,00
Mixed salad

Verdure al vapore. € 9,00
Steamed vegetables

DESSERT

Selezione di sorbetti e gelati. (3,7,8)** € 10,00

Selection of sorbets and ice creams**

Bruschetta di frutta secca con fragole marinate al vino ,spuma al cedro con tartare di mela verde e croccante di cioccolato liquido (1,3,7,8,12). € 13,50

Dried fruit bruschetta with strawberries marinated in wine, cedar foam with green apple tartare and liquid chocolate brittle

Tiramisù espresso con banana caramellata e gelato al caffè(1,3,7)*. € 13,50

Espresso tiramisù with caramelized banana and coffee ice cream*

Cheesecake scomposta con lamponi, polvere di cioccolato bianco e sorbetto passion fruit (1,5,7,8). € 13,50

Cheesecake Piccolo Mondo style with raspberries, white chocolate powder and passion fruit sorbet

Rocher con cioccolato al latte, nocciole, frozen di mango, crema di ricotta con semifreddo al pistacchio (1,3,5,7,8)*. € 14,00

Rocher with milk chocolate, hazelnuts, frozen mango, ricotta cream with pistachio parfait*

Mousse di cioccolato bianco e Cardamomo profumata al caffè e gelato al pistacchio (1,3,5,7,8). € 14,00

White chocolate and cardamom mousse flavored with coffee and pistachio ice cream

Guazzetto di frutta tropicale con spuma al cocco e croccante al mango (1,7,8) € 15,00

Tropical fruit salad with coconut foam and mango crunch

