

Le proposte del Ristorante

GLI ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE	
Melanzane con mozzarella di bufala e salsa di pomodoro	Euro 14
BURRATA DI ANDRIA	
Con acciughe e pomodorini secchi	Euro 16
Con crudo e cipolla caramellata	Euro 19
MOZZARELLA DI BUFALA	
Caprese con Pomodoro e bruschetta	Euro 14
Con salmone marinato all'arancia	Euro 18
Con prosciutto crudo di parma	Euro 16
FINE DE BRETAGNE N. 2	
<i>Bretagna Francia</i>	
(6 Oysters).....	Euro 36
(9 Oysters)	Euro 50
SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE	Euro 18
INSALATA DI MARE	Euro 16
CARPACCIO E TARTARE DI PESCE	
Spigola, Salmone e Orata	Euro 24
ASPARAGI GRATINATI	
Asparagi gratinati con mozzarella di bufala e tartufo pregiato	Euro 24
GRAND ASSIETTE DI SALUMI E FORMAGGI	
Selezione di salumi e formaggi tagliati a mano ed accompagnati con confettura di cipolla rossa di Tropea e miele biologico	Euro 26
TARTARE DI MANZO	
Uovo BIO, cipolla rossa e aglio	Euro 20
Uovo BIO, cipolla, aglio e tartufo pregiato	Euro 28
<i>Tartufo</i>	<i>Euro 6 grammo</i>

INSALATE E CONTORNI

PATATE AL FORNO	Euro 10
VERDURA RIPASSATA DI STAGIONE	Euro 12
ASPARAGI	
Olio e limone	Euro 18
Grigliati con mozzarella e tartufo	Euro 26
VERDURE MISTE GRIGLIATE	
Zucchine, melanzane, pomodoro e cipolla	Euro 14
CARCIOFO ALLA ROMANA	Euro 14
FUNGHI MISTI TRIFOLATI	Euro 10
INSALATA MISTA	
Con pachino, carote, cipolla rossa, mais e olive nere	Euro 12
INSALATA CESARE	
Con salsa cesare e scaglie di parmigiano	Euro 15
Con pollo grigliato	Euro 18
Con gamberi grigliati	Euro 22
Con salmone marinato	Euro 20
INSALATA PARTENOPEA	
Con pomodoro e mozzarella	Euro 15
CESTINO DI PANE	
Casareccio e bocconcini all'olio	Euro 5

PRET - À - GOURMET

BRUSCHETTE	
Pane casareccio con pomodoro	Euro 6
Pane casareccio con pomodoro e mozzarella	Euro 9
Bottoncini di pane al pomodoro 3 pz	Euro 8
Bottoncini di pane con porcini 3 pz	Euro 12
Bottoncini di pane con tartufo 3 pz	Euro 18
BRUSCHETTINE MISTE 6 PEZZI	
Pomodori, porcini e tartufo	Euro 22
UOVO FRITTO CON ASPARAGI E TARTUFO	Euro 22
MINI PANINI 3 PEZZI	
Con salame e pecorino	Euro 15
Con mozzarella e alici	Euro 15
Con filetto di manzo grigliato	Euro 18
FLAN DI PATATE E TALEGGIO FUSO	Euro 20

IL PESCATO

PESCE E CROSTACEI AL PESO PREZZO PER 100 GRAMMI	
<i>ASTICE E GAMBERI</i>	Euro 12
<i>PESCE BIANCO</i>	Euro 10
<i>SCAMPI ED ARAGOSTA</i>	Euro 15
FILETTO DI ORATA	
In umido cotto in padella con pomodorini olive nere e capperi	Euro 24
FILETTO DI SPIGOLA	
In padella con vongole, guanciaie e vino bianco Fiano del Salento	Euro 26
FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA	
Olio, limone e rosmarino	Euro 22
Scaloppato al vino bianco con cipolla caramellata	Euro 26
SALMONE SELVAGGIO	
Grigliato al profumo di agrumi	Euro 18
Scottato su vellutata di crema di latte e tartufo pregiato	Euro 26
Alla romana con pomodoro e olive	Euro 22

LA CARNE

FIORENTINA	Euro 70
FILETTO DI MANZO	150 grammi 220 grammi
Alla griglia	Euro 22 Euro 28
In salsa di barolo	Euro 26 Euro 34
Al pepe verde	Euro 24 Euro 32
Tagliata ai funghi porcini	Euro 34
Al tartufo pregiato	Euro 36
COSTOLETTE DI AGNELLO	
Alla griglia	Euro 22
Con riduzione di vino rosso e cipolla caramellata	Euro 28
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Euro 22

I PRIMI

SPAGHETTI	
Cacio e Pepe	Euro 14
Pomodorini e basilico	Euro 16
Vongole, rucola e bottarga	Euro 18
Frutti di mare, cozze, vongole, gamberi, scampi e pomodorini	Euro 28
FETTUCCHINE PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE	
ALFREDO con panna e parmigiano	Euro 16
Al Ragù di Carne	Euro 18
Alla gricia con carciofi guanciaie e pecorino	Euro 16
Alla AMATRICIANA	Euro 16
Con funghi porcini aglio e prezzemolo	Euro 22
Con aragosta e tartufo	Euro 32
TAGLIOLINI PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE	
Cacio e pepe con gambero e lime	Euro 24
Con scampi e limone	Euro 22
Alla CARBONARA	Euro 18
Al tartufo pregiato	Euro 26
RAVIOLI FRESCHI RIPIENI DI BRASATO	
Burro salvia e parmigiano	Euro 22
Cipolla, filetto di manzo e riduzione di Primitivo di Manduria	Euro 28
LASAGNA	
Alla Bolognese	Euro 16
Di Mare, pesce e crostacei	Euro 24
RAVIOLI FRESCHI RIPIENI DI BRANZINO E ARAGOSTA	
Limone olio e bottarga	Euro 24
Pomodoro fresco e pesto	Euro 26
Vongole veraci e tartufo pregiato	Euro 32

I RISOTTI

RISOTTO AL CURRY	
Con pollo e spezie d'oriente	Euro 18
RISOTTO OSTRICHE E CHAMPAGNE	Euro 22
RISOTTO CREMA DI SCAMPI	Euro 20
RISOTTO AL LIMONE DI SORRENTO	
Con champagne e scorza di limone	Euro 18
RISOTTO ANATRA E TARTUFO PREGIATO	Euro 26

LE ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO E PESTO	Euro 16
MINISTRA DI PESCE CON BROCCOLO ROMANO E FETTUCCHINE ALL'UOVO MALTAGLIATE	Euro 22
CREMA DI OSTRICHE	Euro 26
ZUPPA DI PESCE	
Con frutti di mare, gamberi, scampi, pesce del giorno e crostini	Euro 36
BRODO DI ARAGOSTA E TORTELLI DI PESCE	Euro 32
MINISTRA DI VERDURE	Euro 18
ZUPPA DI FUNGHI PORCINI CON CROSTINI	Euro 22

La pizzeria

PIZZA MARGHERITA	
Con salsa di pomodoro e mozzarella	Euro 12
Con bufala e pachino	Euro 15
FOCACCIA	
Olio sale e rosmarino	Euro 9
Con crudo e scaglie di parmigiano	Euro 15
Con crudo e mozzarella di bufala	Euro 18
Con crudo e burrata	Euro 20

PIZZA VEGETARIANA	Euro 15
PIZZA CON POLLO	Euro 18
PIZZA AI 4 FORMAGGI	
Con mozzarella, parmigiano, asiago e gorgonzola	Euro 16
PIZZA PICCANTE	
Pomodoro, aglio e peperoncino	Euro 11
Pomodoro mozzarella e salame piccante	Euro 15

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Con salsa di pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberi e scampi	Euro 22
Con pomodoro mozzarella, vongole cozze e aragosta	Euro 28
PIZZE SPECIALI	
Carbonara con tartufo	Euro 26
Mozzarella, burrata, cipolla rossa rucola carpaccio di tonno e bottarga	Euro 26

WHISKY E WHISKEY

TALISKER SKYE SINGLE MALT	LAGAVULIN
Scotch Whisky 18 years old	Scotch Whisky 16 Years Old
Euro 15	Euro 16
CHIVAS REGAL	JACK DANIEL'S
Blended Scotch Whisky 12 years old	Blended Tennessee Whiskey 7 Y.O.
Euro 9	Euro 12
VAT 69 - Blended Scotch Whisky	FOUR ROSES
Euro 10	Kentucky Bourbon Whiskey
LAPHROAIG - Scotch Whisky 10 Y.O.	Euro 9
Euro 16	BULLEIT BOURBON FRONTIER WHISKEY
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	Kentucky Straight Bourbon Whiskey
Blended Scotch Whisky	Euro 15

DOLCI FRUTTA E GELATI

TIRAMISÙ	BISCOTTI SECCHI	Euro 5	GELATERIA ARTIGIANALE
Caffè	CHEESE CAKE	Tartufo alla nocciola Euro 14	
Euro 9	Cioccolato	Euro 12	Tartufo fondente
Grand Marnier	Frutti di Bosco	Euro 14	Tartufo al limone
Euro 14	PANNA COTTA	Euro 14	Euro 14
Fragole	TORTINO AL CIOCCOLATO	Cassata	Euro 16
Euro 12	Con panna	Cioccolato e Cocco ..	Euro 14
PANNA COTTA	Con gelato	Vaniglia e Fragola ...	Euro 14
Bianca	FrUTTA MISTA.....	Euro 15	SORBETTO
Euro 9	Caramel	Euro 12	Euro 12
Frutti di Bosco			
Euro 14			
Cioccolato			
Euro 12			

La quantità di servizio è di 45 ML / 1,5 OZ per WHISKY e DISTILLATI

CAFFETTERIA E BIBITE

ACQUA MICROFILTRATA	Euro 5	FANTA	Euro 5
CAFFÈ	Euro 3,5	Coca Cola	Euro 5
CAFFÈ DECAFFEINATO	Euro 5	Coca Cola ZERO	Euro 5
CAFFÈ AMERICANO E DOPPIO	Euro 5	SPREMUTA DI ARANCIA	Euro 7
CAFFÈ CORRETTO	Euro 7	LIMONATA FRESCA CON SODA	Euro 7
CAPPUCCINO	Euro 5	SUCCO DI FRUTTA	Euro 5
THE E TISANE	Euro 5	TONICA	Euro 5
CAFFÈ SHAKERATO	Euro 7	SPRITE	Euro 7

DIGESTIVI E DISTILLATI

LIMONCELLO	Euro 6	HENNESSY COGNAC VS	Euro 22
SAMBUCA	Euro 6	GRAPPE SPECIALI	
AMARO DEL CAPO	Euro 8	Berta Tre Soli Tre	Euro 28
AMARO AVERNA	Euro 8	Bertagnoli Riserva 1870	Euro 25
AMARO LUCANO	Euro 8	Berta Elisi	Euro 12
FERNET BRANCA	Euro 8	Acquavite di Vinacce di TIGNANELLO	Euro 15
MARTINI			
Rosso	Euro 10	VODKA	
Bianco	Euro 10	Grey Goose - Francia	Euro 18
Bitter	Euro 10	Beluga Allure Noble Russia	Euro 22
Dry	Euro 12	RON E RUM	
GRAPPA			
Bianca	Euro 9	Pampero Riserva escl. - Venezuela	Euro 12
Barrique 903	Euro 9	Matusalem 23 - Rep. Dominicana	Euro 22
LE CALVADOS	Euro 15	Milionario XO - Perù	Euro 30
RÉMY MARTIN COGNAC VSOP	Euro 24	Zacapa 23 - Guatemala	Euro 22
		Zacapa XO - Guatemala	Euro 35

COCKTAIL

ANALCOLICI		CLASSIC MARTINI	Euro 15
FLORIDA	Succo di Lime, arancia, Limone e Granatina	VODKA MARTINI	Euro 18
	Euro 10	SMOKE MARTINI	
EXOTIC DG	Frutti rossi, Arancia	Vodka Beluga e Talisker	Euro 24
	Euro 9	BLOODYMARI	
VIRGIN MOJITO	Tonica, Lime e Menta	Classico	Euro 14
	Euro 12	Alla siciliana Piccante	Euro 18
MARTINI	Arancia, Ananas, lime e Orzata ...	GOOD FATHER	
	Euro 8	Scotch Whisky e Amaretto	Euro 16
ALCOLICI		ALEXANDER	
SPRITZ	Regular Large	Cognac, Cacao e Panna Euro	Euro 18
Aperol	Euro 14 Euro 18	OLD FASHIONED	
Campari	Euro 14 Euro 18	Bourbon Whiskey, Angostura zucchero e soda	Euro 15
Martini Bianco	Euro 14 Euro 18	NEGRONI	
Champagne	Euro 28	Martini Rosso, Campari e Gin extra Dry	Euro 15
MOJITO	Classico	DOLCE & GABBANA	
	Euro 15	Vodka, Arancia, Fragole e Martini Dry	Euro 18
Alla mela Verde	Euro 18		

Stuzzichini di accompagnamento per persona Euro 5

SERVIZIO 10%

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presente allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche ed intolleranti, a chiedere informazioni al personale di sala. Alcuni prodotti possono essere congelati o mancanti in determinati periodi dell'anno.