

ANTIPASTI DI TERRA

STARTER

Bruschetta al pomodoro fresco e basilico	6 euro
<i>Bruschetta with fresh tomato and basil</i>	
Carciofo alla romana con pane croccante e grana padano	9 euro
<i>Artichoke roman style with crispy bread and Parmesan</i>	
Strudel in sfoglia, ripieno di verdure e scamorza affumicata con gel al basilico	14 euro
<i>Strudel with vegetables, smoked cheese and basil gel</i>	
Prosciutto di Parma e melone Cantalupo	15 euro
<i>Parma ham and melon</i>	
Burrata di Andria con pomodoro	13 euro
<i>Burrata of Puglia with tomato and basil</i>	
Tartare di manzo al coltello, con semifreddo di carbonara e polvere di capperi	22 euro
<i>Beef tartare with carbonara parfait and caper powder</i>	
Tagliere di salumi e formaggi con olive e taralli	24 euro
<i>Mix of cold cuts, cheese, olives and Taralli</i>	

ANTIPASTI DI MARE

FISH STARTER

Sautè di cozze di Sardegna con cialda di pane casareccio	15 euro
<i>Mussels sauté (of Sardinia) with crispy home made bread</i>	
Baccalà mantecato al timo su papa al pomodoro al lime e polenta croccante	18 euro
<i>Creamed cod with thyme on “pappa al pomodoro” with lime and crispy polenta</i>	
Carpaccio di spigola con fragole, pistacchi e coulis di passion fruit	20 euro
<i>Sea bass carpaccio with strawberries, pistachios and passion fruit</i>	
Tartare di tonno rosso con melone cantalupo e crostini di pane al timo	20 euro
<i>Bluefin tuna tartare with melon and crispy bread</i>	
Tartare di salmone selvaggio con zenzero, crumble di amaretti e riduzione al Campari	20 euro
<i>Wild salmon tartare with ginger, amaretti and campari reduction</i>	
Degustazione di crudi di mare : 2 tartare, 3 scampi, 3 gamberi, 2 ostriche	68 euro
<i>Tasting of raw seafood : 2 tartare, 2 prawns, 3 shrimps, 2 oysters</i>	
Ostriche / <i>Oysters</i> “Fine de Bretagne” 6 pz	36 euro
Ostriche/ <i>Oysters</i> “Fine de Bretagne” 9 pz	48 euro

PRIMI PIATTI TERRA

FIRST COURSE

Mezze maniche all'amatriciana	12 euro
<i>Short pasta amatriciana (bacon and tomato sauce)</i>	
Tonnarelli cacio e pepe con cialda di parmigiano	14 euro
<i>Tonnarelli with cheese and pepper and crispy parmesan</i>	
Fettuccine con carciofi, pecorino e guanciale croccante	15 euro
<i>Fettuccine with artichokes, bacon and pecorino cheese</i>	
Ravioli ripieni di carbonara, saltati al tartufo nero estivo e guanciale soffiato	22 euro
<i>Ravioli stuffed with carbonara and black truffle</i>	
Lasagnetta alla bolognese	15 euro
<i>Lasagna bolognese</i>	
Fettuccine al tartufo nero	38 euro
<i>Fettuccine with black truffle</i>	

PRIMI PIATTI DI MARE

FIRST COURSE : FISH

Spaghettone “ai 5 mari”	20 euro
<i>Seafood spaghetti “5 seas”</i>	
Fettuccine con tonno rosso, fiori di zucca e tartufo nero estivo	22 euro
<i>Fettuccine with bluefin tuna, pumpkin flowers and black truffle</i>	
Risotto al gambero rosa, burrata e riduzione al vino fragolino	20 euro
<i>Risotto with shrimps, burrata cheese and fragolino wine</i>	
Tonnarello con le vongole, datterino giallo e polvere di olive	22euro
<i>Tonnarello with clams with yellow tomatoes and olives powder</i>	
Fettuccine con branzino, asparagi marinati al lime e tobiko	22 euro
<i>Fettuccine with sea bass, asparagus marinated in lime and tobiko</i>	
Spaghetti all’astice	48 euro
Spaghetti with lobster	

SECONDI PIATTI TERRA

SECOND COURSE: MEAT

Filetto di manzo sashi al Baileys con uvetta sultanina e cipolle caramellate 34 euro

Baileys beef fillet with dried grapes and caramelized onion

Boulettes di vitellino al tartufo nero estivo 26 euro

Meatballs with black truffle

Tagliata di black angus australiano al lardo di colonnata e fiocchi di sale fumée

Sliced Australian black angus beef with colonnade lard 32 euro

Filetto di manzo sashi o tagliata di black angus australiano ai carboni ardenti

Grilled sashi beef fillet or sliced Australian black angus 29 euro

Entrecote 29 euro

Tomahawk frollatura 45 giorni kg 1.200 80 euro

Aged beef tomahawk 45 days

Fiorentina di Toscana IGP kg1 75 euro

T-bone beef fiorentina IGP

SECONDI PIATTI DI MARE

SECOND COURSE: FISH

Polpo” rosticciato” su quenelle di hummus di ceci, tahina, cipolla caramellata 26 euro

Grilled octopus with hummus, tahina and caramellized Tropea red onions

Trancio di baccalà con mantello di provola affumicata fondente e fiori di zucca 26 euro

Slice of cod with dark smoked provola coat and pumpkin flowers

Tataki di tonno rosso al croccante con coulis di frutti rossi 28 euro

Crispy tuna tataki with red fruit coulis

Millefoglie di spigola con bulafa e melanzane 26 euro

Sea bass *millefeuille with eggplant and buffalo mozzarella*

Astice alla catalane 75 euro

Lobster Catalana

PESCATO DEL GIORNO / FISH

Spigola, Orata o Rombo 100gr 10 euro

Sea bass, Sea bream, Turbot 100gr/3.5oz

Tonno rosso, salmone selvaggio o gamberi 100gr 12euro

Red tuna, wild salmon and shrimps 100gr/3.5oz

Scampi, astice 100gr 14 euro

Prawns and Lobster 100gr/3.5oz

CONTORNI E INSALATE

SIDE DICHS AND SALAD

Patate al forno al rosmarino	8 euro
<i>Baked potatoes with Rosemary</i>	
Cicoria croccante ripassata aglio, olio e peperoncino	8 euro
<i>Crispy chicory sautéed garlic, oil and chilli</i>	
Verza viola alla piastra	8 euro
<i>Purple cabbage on the plate</i>	
Selezione di verdure grigliate	12 euro
<i>Selection of grayed vegetables</i>	
Insalata mista	8 euro
<i>Mixed salad</i>	
Insalata caesar	16 euro
<i>Caesar salad</i>	
<i>Insalata caprese</i>	14 euro
<i>Caprese salad</i>	
Focaccia al rosmarino con lievitazione di 72h	7 euro
<i>Rosemary focaccia with 72h leavening</i>	
Pane casareccio	3,5 euro
<i>Homemade bread</i>	

DESSERT E FRUTTA

DESSERT AND FRUITS

Tiramisù della casa <i>Homemade tiramisu</i>	10 euro
Sbriciolata alle fragole su mousse allo yogurt <i>Crumbled strawberries on yogurt mousse</i>	10 euro
Panna cotta al fondente di cioccolato <i>Dark chocolate panna cotta</i>	10 euro
Crema catalana al peperoncino e passion fruit <i>Catalan cream with chilli pepper and passion fruit</i>	10 euro
Semifreddo allo zabaione e crumble di amaretti <i>Eggnog parfait and amaretti crumble</i>	10 euro
New York cheesecake ai frutti di bosco <i>New York cheesecake with berries</i>	12 euro
Sorbetto al limone e Prosecco <i>Lemon sorbet with Prosecco</i>	10 euro
Fragole con zucchero e limone o con panna <i>Strawberries with sugar and lemon or with whipped cream</i>	10 euro
Ananas, melone e anguria <i>Pineapples, melon, watermelon</i>	10 euro
Gelato alla Crema con fonduta di cioccolato <i>Vanilla ice cream with chocolate fondue</i>	12 euro

In alcune stagioni alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati . Rivolgersi ai camerieri per la tabella allergeni
In some seasons, some products may be frozen -Ask the waiters about the allergen book- Servizio/Service 2euro