



ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

Bruschetta al pomodoro fresco e basilico <i>Bruschetta with fresh tomato and basil</i> 1	◆◆◆	10 euro
Flan di carciofo alla romana e cuore filante e fonduta di Grana <i>Roman style artichoke flan with Grana cheese fondue</i> 1, 8	◆◆◆	13 euro
Strudel in sfoglia, ripieno di verdure arrostate, scamorza affumicata e gel di basilico <i>Strudel filled with roasted vegetables, smoked scamorza cheese and basil gel</i> 1, 3, 8.12	◆◆◆	16 euro
Burrata di Andria con pesto, pomodori secchi e crumble di taralli <i>Burrata with pesto sauce and Apulian bagels Taralli</i> 1,8	◆◆◆	16 euro
Tartare di manzo, battuta al coltello, con semifreddo carbonara e polvere di capperi <i>Beef tartare with carbonara quenelle and caper powder</i> 3, 8	◆◆◆	26 euro
Caprese <i>Caprese: mozzarella cheese, basil and tomatoes</i> 8	◆◆◆	18 euro
Degustazione di salumi, olive, taralli, pomodori secchi <i>Tasting of Italian cold cuts, olives, taralli, semidry cherry tomatoes</i> 1	◆◆◆	28 euro
Degustazione di formaggi e mostarde <i>Tasting of Italian cheese and moustardes</i> 8		28 euro

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD APPETIZERS

Sauté Piccante di cozze di Sardegna con cialda di pane croccante 18 euro
Spicy Sardinian mussel sauté with crispy bread

1,4,5



Carpaccio di spigola con fragole e caviale di passion fruit 25 euro
Sea bass carpaccio with strawberries and passion fruit caviar

4



Tartare di tonno rosso con avocado, lime e fiocchi di sale fumé 24 euro
Red Tuna tartare with avocado and lime and smoked salt

4



Tartare di salmone selvaggio con julienne di finocchi, gel di pompelmo e mousse di stracchino 24 euro
Wild salmon tartare, fennel, grapefruit gel and Stracchino mousse

4,8



Zuppetta di granchio blu ai 3 pomodori, crostini di pane al timo e salsa verde 32 euro
Blue crabs soup with 3 tomatoes, croutons and green sauce

1,2,4,



Ostriche "Fine de Bretagne" - 6 pezzi/9 pezzi 39 euro
Oysters "Fine de Bretagne" - 6 pieces / 9 pieces

5



Degustazione di crudi di mare 95 euro
Tasting of raw seafood

2,4,5

PRIMI PIATTI DI TERRA

FIRST COURSES

Mezze maniche all'amatriciana 16 euro
Short pasta amatriciana with bacon and tomato sauce

1,8,14



Fettuccine con carciofi, pecorino e guanciale croccante 19 euro
Fettuccine with artichokes, bacon and pecorino cheese

1,3,8



Ravioli ripieni di carbonara e guanciale soffiato 22 euro
Ravioli home made stuffed with carbonara sauce and crispy bacon

1,3,8



Fettuccine con porcini e tartufo e fonduta di Parmigiano 24 euro
Fettuccini with Porcini mushrooms and black Truffle Parmesan cream

1,3,8



Lasagnetta alla bolognese 18 euro
Lasagna bolognese

1,3,8,10,14



PRIMI PIATTI DI MARE

FISH FIRST COURSES

Spaghettone "ai 5 mari" 22 euro
Seafood spaghetti "5 seas"

1,2,4,5



Gnocchi di patate ai frutti di conchiglia, vellutata di 24 euro
pomodoro, gel di prezzemolo e bottarga ambrata
*Potatoes dumpling with mediterranean mix shell fruit and
velvet tomatoes, prasley gel and smocked row fish*

1,3,5



Risotto al gambero rosa, burrata e riduzione al vino Fragolino 24 euro
Risotto with shrimps, burrata cheese and Fragolino wine reduction

2,8,14

Tonnarello alle vongole, datterino giallo e polvere di olive 22 euro
Home made Spaghetti with clams, yellow tomatoes and olives powder

1,3,5,14



Spaghetti alla chitarra all' Aragosta e pomodorino fresco e basilico 75 euro
*Home made spaghetti with mediterranean Lobster, cherry tomatoes
and basil*

1,2,3,5



Zuppetta di granchio blu ai 3 pomodori, crostini di pane 32 euro
al timo e salsa verde
Blue crabs soup with 3 tomatoes, croutons and green sauce

1,2,4

SECONDI DI TERRA

SECOND COURSE: MEAT

Filetto di manzo Black Angus al Primitivo rosé e funghi prataioli
arrostiti 34 euro
Beef fillet with Primitivo wine rosé and roasted mushrooms

14



Boulettes di vitellino al tartufo nero 32 euro
estivo *Veal meatballs with black truffle*

1,8,14



Cosciotto di anatra confit in umami di porro, zenzero,soya e miele 34 euro
e polvere di pompelmo
*Duck leg with umami of leek, ginger, soy ,honey and pink grapefruit
pouder*

7,11



Tagliata di Sakura beef australiano con scalogno caramellalto 34 euro
al Mirto di Sardegna
*Sliced Australian Sakura beef with caramelized shallot with
Sardinia Mirto*

14



Tagliata di Black Angus al rosmarino 32 euro
Grilled Sliced Black angus beef fillet with rosemary



Filetto di manzo Sashi ai carboni ardenti 34 euro
Grilled Sashi beef fillet



Fiorentina di Black Angus australiano 100 gr/3,5 oz 9 euro
Aged beef T-Bone 45 days -Fiorentina

SECONDI DI MARE

SECOND COURSE: FISH

Tataki di tonno rosso al sesamo con coulis di frutti rossi 32 euro
Bluefin tuna tataki with sesame and red fruit coulis

4,12



Polpo rosticciato, quenelle di hummus di ceci, tahina, 36 euro
cipolla di Tropea caramellata

Grilled octopus with hummus, tahina and Tropea caramellized onion
5,12



Abbracci di spigola brada con cuore di gambero su specchio 34 euro
di datterini rossi affumicati al ciliegio

Wild Seabass rools with shrimps and red smoked cherry tomato

2,4



Trancio di salmone selvaggio con mantello di taralli, 32 euro
parmigiano e pomodori

*Salmon with taralli cape , parmesan cheese and cherry
tomato semidry*

1,4

PESCATO DEL GIORNO

Scampi, astice, aragostelle, gamberi 100 gr/3,5 oz 18 euro
Prawn, lobster, rock lobster, shrimps

5

Spigola, orata o rombo 100g/3,5 oz 12 euro
Sea bass, sea bream, turbot

4



Degustazione di crudi di mare 95 euro
Tasting of raw seafood

2,4,5

CONTORNI E INSALATE

SIDE DISHES AND SALADS

Patate al forno al rosmarino <i>Baked potatoes with Rosemary</i>	8 euro
◆◆◆	
Cicoria croccante ripassata, aglio, olio e peperoncino <i>Crispy chicory sautéed with garlic, oil and chilly</i>	8 euro
◆◆◆	
Verza viola alla piastra <i>Purple cabbage grilled</i>	8 euro
◆◆◆	
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	8 euro
◆◆◆	
Insalata esotica con finocchi, gamberi, ananas e crema di avocado <i>Exotix salad with fennel, shrimos, pineapples and avocado crem</i>	22 euro
2	
◆◆◆	
Insalata Caesar <i>Chicken Caesar salad</i>	22 euro
1,3,8,11,	
◆◆◆	
Insalata Mediterrenea: insalata mista, mozzarella, pomodorini Pachino e crostini al basilico <i>Mediterranean salad :mix salad, mozzarella cheese, Pachino cherry tomatoes and basil croutons</i>	22 euro
1,8	
◆◆◆	
Focaccia al rosmarino con lievitazione 72 ore <i>Rosemary focaccia with 72h leavening</i>	8 euro
1	

Pane casereccio / Homemade bread - 3,50 euro

1

ALLERGENI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE LE NOSTRE PIETANZE POSSONO CONTENERE, COME COSTITUENTI BASE O IN TRACCE, ALCUNE SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI E DI SEGUITO INDICATE.

GLI ALLERGENI SONO STATI INDICATI DI FIANCO A CIASCUNA PIETANZA CON SIMBOLI NUMERICI AI QUALI CORRISPONDONO LE SOSTANZE ALLERGENICHE RIPORTATE NELLA TABELLA SEGUENTE.

LA LISTA DEGLI ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ FRUMENTO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, GRANO KHORASAN ED I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI; TRANNE:
SCIROPPI DI GLUCOSI A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO†; MALTODESTRINE A BASE DI GRANO†; SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CRUSTACEI E PRODOTTI DERIVATI.
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI.
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI TRANNE:
GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI.
GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO.
6. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI.
7. SOIA E PRODOTTI DERIVATI:
OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO‡;
TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
8. LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO IL LATTOSIO), TRANNE:
SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA; B) LATTIOLO.
9. FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUNGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH) K.KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETTIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI
MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
10. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI.
11. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI.
12. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI.
13. LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO.
14. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10MG/L ESPRESSI IN TERMINI DI SO₂, TALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

* CONGELATO ALL'ORIGINE.

** IL PRODOTTO ABBATTUTO È CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004.

*** PRODOTTO FRESCO, LAVORATO E SURGELATO IN SEDE PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE.

ALLERGENS

WE INFORM THE DEAR CUSTOMERS THAT OUR DISHES MAY CONTAIN, AS BASIC OR TRACE CONSTITUENTS, SOME SUBSTANCES CONSIDERED AS ALLERGENS AND INDICATED BELOW.

THE ALLERGENS HAVE BEEN INDICATED NEXT TO EACH DISH WITH NUMERICAL SYMBOLS WHICH CORRESPOND TO THE ALLERGENIC SUBSTANCES SHOWN IN THE FOLLOWING TABLE.

THE LIST OF ALLERGENS INDICATED IN ANNEX II OF EC REGULATION 1169/11

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN (I.E. WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KHORASAN WHEAT AND THEIR HYBRIDISED STRAINS) AND DERIVED PRODUCTS; EXCEPT FOR:
WHEAT BASED GLUCOSE SYRUPS, INCLUDING DEXTROSE†; WHEAT BASED MALTODEXTRINS†; BARLEY BASED GLUCOSE SYRUPS;
CEREALS USED FOR THE MANUFACTURE OF ALCOHOLIC DISTILLATES, INCLUDING ETHYL ALCOHOL OF AGRICULTURAL ORIGIN.
2. CRUSTACEANS AND DERIVED PRODUCTS.
3. EGGS AND DERIVED PRODUCTS.
4. FISH AND FISH PRODUCTS EXCEPT:
FISH GELATIN USED AS A CARRIER FOR VITAMIN OR CAROTENOID PREPARATIONS.
GELATIN OR ISINGLASS USED AS FINING AGENT IN BEER AND WINE.
5. SHELLFISH AND SHELLFISH PRODUCTS.
6. PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS.
7. SOY AND DERIVED PRODUCTS:
REFINED SOYBEAN OIL AND FAT‡;
NATURAL MIXED TOCOPHEROLS (E306), NATURAL D-ALPHA TOCOPHEROL, NATURAL D-ALPHA TOCOPHEROL ACETATE, TOCOPHEROL
NATURAL SOY-BASED D-ALPHA SUCCINATE;
VEGETABLE OILS DERIVED FROM PHYTOSTEROLS AND SOY-BASED PHYTOSTEROL ESTERS;
PLANT STANOL ESTER PRODUCED FROM SOYBEAN BASED VEGETABLE OIL STEROLS.
8. MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE), EXCEPT:
WHEY USED FOR THE MANUFACTURE OF ALCOHOLIC DISTILLATES, INCLUDING ETHYL ALCOHOL OF AGRICULTURAL ORIGIN; B) LACTIOL.
9. NUTS I.E. ALMONDS (AMYGDALUS COMMUNIS L.), HAZELNUTS (CORYLUS AVELLANA), WALNUTS (JUNGLANS REGIA), CASHEW NUTS (ANACARDIUM OCCIDENTALIS), PECANS [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH) K.KOCH], BRAZIL NUTS (BERTHOLLETTIA EXCELSA), PISTACHIOS (PISTACIA VERA), MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND NUTS (MACADAMIA TERNIFOLIA) AND PRODUCTS THEREOF, EXCEPT FOR NUTS USED FOR MAKING ALCOHOLIC DISTILLATES, INCLUDING ETHYL ALCOHOL OF AGRICULTURAL ORIGIN.
10. CELERY AND DERIVED PRODUCTS.
11. MUSTARD AND DERIVED PRODUCTS.
12. SESAME SEEDS AND DERIVED PRODUCTS.
13. LUPINE AND LUPINE PRODUCTS.
14. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG OR 10MG/L EXPRESSED IN TERMS OF SO₂, SUCH AS TO BE CALCULATED FOR THE PRODUCTS AS PROPOSED READY FOR CONSUMPTION OR RECONSTITUTED IN ACCORDANCE WITH THE MANUFACTURERS' INSTRUCTIONS.

* FROZEN AT ORIGIN.

** THE CHILLED PRODUCT COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF REGULATION (EC) 853/2004.

*** FRESH PRODUCT, PROCESSED AND FROZEN IN THE LOCATION FOR BETTER CONSERVATION.