

Menù

Antipasti (appetizers)

MISTICANZA CON COPPA SICILIANA, FETA⁷, ANACARDI⁸, FRAGOLONI E GOCCE DI RIDUZIONE DI SIRAH¹² € 12,00

Mixed salad with coppa, feta cheese⁷, cashew nuts⁸, strawberries, and wine¹² reduction

CHEESECAKE SCOMPOSTA CON TARALLO¹⁻⁷ SBRICCIOLATO, TARTARE DI SALMONE⁴ FRESCO, QUENELLE DI FORMAGGI⁷ DOLCI ALLE ERBE E JULIENNE DI CETRIOLO MARINATO € 14,00

Disassembled cheesecake with crumbled tarallo¹⁻⁷, fresh salmon⁴ tartare, sweet cheese⁷ quenelle with herbs and marinated cucumber julienne

MISTO DI FORMAGGI⁷ SICILIANI CON CONFETTURE DI STAGIONE, FRUTTA FRESCA E TARALLI¹ € 15,00

Sicilian cheese⁷ with seasonal jams, fresh fruits and taralli¹

INSALATA DI MARE CON POLPO*², COZZE¹⁴, VONGOLE¹⁴, CECI POMODORI SECCHI, SEDANO⁹ E CAROTE € 16,00

Seafood salad with octopus², mussels¹⁴, clams¹⁴, chickpeas, dried tomatoes, celery⁹ and carrots

Primi Piatti (main course)

MEZZE MANICHE¹ CON RAGU' DI CALAMARI¹⁴, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E CRUMBLE DI PANE¹ CROCCANTE ALLE ERBE € 16,00

Mezze maniche¹ pasta, with squid¹⁴ sauce, Taggiasca olives, capers, and crunchy bread crumbs¹ with herbs

PACCHERI¹ CON SARDE⁴ FRESCHE, FINOCCHIETTO, PASSOLINA, PINOLI⁸, TUMA⁷ E MOLLIKA DI PANE¹ TOSTATA € 14,00

Paccheri¹ with fresh sardines⁴, fennel, raisins, pine nuts⁸, tuma cheese⁷ and toasted bread¹ crumbs

RAVIOLI^{7/1/3} RIPIENI AI CARCIOFI CON VELLUTATA DI ZUCCA ROSSA, GAMBERI² E STRACCIATELLA DI MOZZARELLA⁷ € 16,00

Ravioli^{7/1/3} stuffed with artichokes with red pumpkin cream soup, prawns² and stracciatella cheese⁷

BUSIATE¹ AL NERO DI SEPPIA¹⁴, POMODORINI CONFIT E FIOCCHI DI RICOTTA⁷ € 18,00

Busiate¹ with ink squid¹⁴, confit cherry tomatoes and ricotta⁷ flakes

**In assenza di prodotto fresco il prodotto potrebbe essere di natura surgelata*

Ogni allergia od intolleranza deve essere comunicata allo staff al momento dell'ordine

Any allergy or intolerance must be communicated to the staff at the time of ordering

Allergeni: 1 cereali; 2 crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 arachidi; 6 soia; 7 latte (lattosio incluso); 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 semi di sesamo; 12 anidride solforosa e solfiti; 13 lupini; 14 molluschi

Allergens: 1 grains; 2 crustacés; 3 eggs; 4 fish; 5 dried fruit; 7 milk (lactose); 8 nuts; 9 celery; 10 mustard; 11 sesame seeds; 12 sulphur dioxide and sulphites; 13 lupines; 14 molluscs

Menù

Secondi Piatti (second course)

FILETTI DI SPIGOLA⁴ CON CIME DI BROCCOLI E PATATE SALTATI CON ACCIUGHE⁴ PASSOLINA E PINOLI⁸, MAIONESE^{3/7} ALLE BARBABIETOLA € 23,00

Sea bass fish⁴ fillet with broccoli tops and potatoes sautéed with passolina anchovies and pine nuts, beetroot mayonnaise³⁻⁷

TAGLIATA DI PESCESPADA⁴ IN CROSTA DI SESAMO¹¹, SU INSALATA DI FAGIOLINI, PATATE E POMODORINI, E CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE¹² € 25,00

Sliced swordfish⁴ steak in sesame crust¹¹ on a green beans salad, potatoes, cherry tomatoes, and peas fritter with sweet and sour¹² red onions

FILETTO DI MANZO CON BIETE E FUNGHI TRIFOLATI, SCAGLIE DI PECORINO⁷ AL TARTUFO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO € 28,00

Beef fillet with sautéed beets and mushrooms, truffled pecorino cheese⁷ and balsamic Vinegar¹² reduction

Dolci della casa (desserts)

- CRUMBLE⁷ DI PERE E MELE CON GELATO DI VANIGLIA⁸ E CIOCCOLATA CALDA E GRANELLA DI PISTACCHI⁸ € 6,00
Crumble⁷ of pears with apples, vanilla icecream⁸ and hot chocolate and chopped pistachios⁸

- PANNA COTTA⁷⁻⁴ SERVITA, A SCELTA, CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO O CREMA AL PISTACCHIO⁸, O SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE O SALSA AL CARMELLO € 6,00
Panna cotta⁷⁻⁴ served, at your choice, with wild berry sauce or pistachio cream or dark chocolate sauce or caramel sauce

- GELATO⁷ DI CASSATA CON SCORZA DI CANNOLO^{1/8/12} E CREMA CALDA AL PISTACCHIO^{6/8} € 6,00
Cassata ice cream⁷ with cannoli^{1/8/12} shell and hot pistachio cream^{6/8}

- SORBETTO⁷ DI LIMONE € 5,00
Lemon sorbet⁷

- FRUTTA FRESCA € 5,00
Fresh fruit

ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA € 3,00
STILL AND SPARKLING WATER

COPERTO A PERSONA € 3,00
COVERED PER PERSON