



Gli Antipasti

Bresaola di nostra produzione con granella di Mandorle, Maionese, Giardiniera e Croissant - € 16,00

Fiori di Zucca al gratin con Ricotta di Bufala agli agrumi guarniti con Pomodorini confit (3 pz.) - € 14,00

Fagottini con Pecorino di Grotta, Pere brasate al Vino Rosso, Miele al Tartufo e Semi misti (3 pz.) - € 15,00

Polenta Fritta con Baccalà mantecato e crema di Ceci (3 pz.) - € 15,00

Polpette fritte di magro di Manzo con Salsa Verde (3 pz.) - € 14,00

Ravioli al forno con paté di fegato di Coniglio e salsa agli agrumi (2 pz.) - € 14,00

I Primi

Spaghettoni con Tartare di Gamberi Rossi di Mazara - € 20,00

Carbonara - € 13,00

Gricia - € 13,00

Tagliolini con Burro ed Alici del Cantabrico, granella di Taralli e Lime caramellato - € 14,00

Ravioli ripieni di Zucca ed Amaretto con Burro alla Nocciola e Grana - € 16,00

Farfalle all'uovo con Bottarga di Orbetello e Gamberoni - € 22,00

Nei momenti di maggior affluenza, onde garantire una corretta esecuzione dei piatti, vi chiediamo di limitare la scelta dei primi a due tipologie.

I Secondi

Ombrina al forno con Scalogno, Olive Taggiasche e Capperi con Tortino di Patate e Porro - € 19,00

Polpo alla Piastra con 'Nduja su crema di Verdure - € 23,00

Baccalà al Burro e Salvia con Indivia Belga e Maionese al Lime - € 19,00

Tagliata di Filetto di razza "Chianina" al Rosmarino con cuore di Puntarelle sott'olio (cottura BT) - € 25,00

Agnello all'Aceto dolce, Aglio, Rosmarino e Menta con Finocchi al forno - € 23,00

Coniglio con Piperna, Pomodorini Gialli con Flan di Pecorino - € 19,00

Tonno Rosso appena scottato con chips di Mela e Cipolla di Tropea al gratin di Pane, Prezzemolo e Bottarga (30 min) - € 29,00

I Dolci

Cestino di sfoglia con Crema Pasticcera, Granella di Mandorle e Fondente - € 8,00

Torta gelata al Cioccolato fondente con coulis di frutta - € 8,00

Tiramisù - € 7,00

Semifreddo al Caffè con granella di Meringa, Liquirizia e gelèe all'Anice - € 7,00

Meringata al Limone - € 8,00

Crema Brulèe alla Lavanda servita con shot di Grand Marnier - € 8,00

Sfoglia ripiena di Mele Cotogne con granella di Pinoli e Chantilly - € 8,00



Starters

Homemade Beef Bresaola with Almond, Mayonnaise, Pickles and Croissant €16,00

'Au gratin' Zucchini blossoms stuffed with Ricotta and Lemon with confit Tomato (3 pcs.) - € 14,00

Baked Phyllo parcel stuffed with Pecorino from Grotta, braised Pears, Truffle flavored Honey and Seeds (3 pcs.) € 15,00

Fried Polenta with creamy Cod and Chickpea cream (3 pcs.) - € 14,00

Fried Beef meatballs with Green sauce (3 pcs.) - € 14,00

Baked Ravioli with Rabbit offal and Orange sauce (2 pcs.) - € 14,00

Pastas

Spaghetti with raw 'Mazara' shrimp tartare - € 20,00

Carbonara - € 13,00

Gricia - € 13,00

Homemade egg-pasta with Butter, Cantabrian Anchovie, 'Tarallo' crumble and glazed Lime zest - € 14,00

Homemade Pumpkin and 'Amaretto' stuffed Ravioli with Butter, Walnut and Grana cheese - € 15,00

Homemade egg-pasta with Botargo and Prawns - € 22,00

To ensure the best outcome we kindly ask you, during particularly crowded meals, to limit your different pasta types to a maximum of two.

Mains

Seared "Blue Finn" Tuna with 'Tropea' onion au gratin and Apple chips - € 29,00

Baked Umbrine with Shallot, Olive and Capers with Potato and Leek pie - € 19,00

Grilled Octopus with 'Nduja on vegetable cream - € 23,00

Cod morsels with Butter, Sage, Belgian Endive and mayonnaise - € 19,00

Rosemary scented "Chianina" beef fillet and 'Puntarelle' chicory - € 25,00

Lamb with sweet Vinegar, Rosemary, Peppermint and Garlic on baked Fennel - € 23,00

Rabbit with 'Piperna' thyme and yellow Tomato with Pecorino Cheese flan - € 19,00

Desserts

Pastry basket with Custard, Almond and dark Chocolate - € 8,00

Frozen Chocolate cake with fruit coulis - € 8,00

Almost Tiramisù - € 7,00

Coffee parfait with meringue crumble, Licorice and Anise gelée - € 7,00

Lemon meringue pie - € 8,00

Lavander flavoured Crème Brulée served with Grand Marnier shot - € 8,00

Puff Pastry with Quince, Pine Nuts crumble and Chantilly - € 8,00