

Gli Antipasti

Sauté di Vongole Veraci con crostini di Pane al forno - € 16,00

Fiori di Zucca al gratin con Ricotta profumata agli agrumi e Pomodorini confit (3 pz.) - € 15,00

Caramelle di Fillo ripiene di Pecorino di Grotta, Pere brasate al Vino Rosso e guarnizione di Miele al Tartufo e Semi misti (3 pz.) - € 15,00

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

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

Pan Brioche con Alici del Cantabrico, Arancia candita e Panna Acida - € 18,00

I Primi

Spaghettoni con Tartare di Gamberi Rossi di Mazara - € 20,00
(30 min.)

Carbonara - € 14,00

Spaghettoni alle Vongole Veraci - € 18,00

Tagliolini con Burro ed Alici del Cantabrico, granella di Taralli e Lime caramellato - € 16,00

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

Spaghettoni ai Ricci - € 25,00
(su ordinazione)

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, Capperi e Finocchi - € 19,00

Tonno Rosso appena scottato con Pesche marinate al Basilico - € 32,00
(30 min.)

Baccalà con Pomodoro, Taggiasche, Capperi, Cipolla di Tropea caramellata e Lampascioni - € 19,00

Tagliata di Filetto di "Chianina" al Rosmarino con cuore di Puntarelle sott'olio (CBT - 30 min.) - € 25,00

Frittura di Totani - € 15,00

Coniglio con Piperna, Datterini Gialli e tortino di Patate e Porro - € 19,00

I Dolci

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

Torta fredda al Cioccolato fondente con coulis di Frutta - € 9,00

Tiramisù - € 7,00

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

Meringata al Limone - € 7,00

Migliaccio con Fichi al Vino Rosso e Croccante all'Arancia - € 9,00



Starters

Clams sauté with Bread
Croutons - €16,00

'Au gratin' Zucchini blossoms stuffed with
citrus flavored Ricotta and confit
Tomato (3 pcs.) - € 15,00

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

Fried Polenta with creamy Cod and
Truffle flavored Chickpea cream
(3 pcs.) - € 15,00

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

Brioche bread with Cantabric Anchovies,
Crème Fraiche and candied
Orange - € 18,00

Pastas

Spaghetti with raw 'Mazara' shrimp
tartare - € 20,00
(30 mins.)

Carbonara - € 14,00

Spaghetti with Clams - € 18,00

Homemade egg-pasta with Butter,
Cantabrian Anchovie, 'Tarallo' crumble
and glazed Lime zest - € 16,00

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

Spaghetti with Sea Urchins - € 25,00
(on pre-order)

*To ensure the best outcome we kindly ask you to
limit your different pasta types to a maximum of
two.*

Mains

Baked Umbrine with Shallot, Olive and
Capers on Fennels - € 19,00

Seared Red Tuna with Basil marinated
Peach - € 32,00
(30 mins.)

Cod morsels with Tomato, Olive, Caper,
Onion and "Lampascioni" - € 19,00

Rosemary scented "Chianina" beef fillet
and 'Puntarelle' chicory
(Low-temperature cooked) - € 25,00

Fried Squid - € 15,00

Rabbit with 'Piperna' thyme and
yellow Tomato with Potato and
Leek pie - € 19,00

Desserts

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

Cold Chocolate cake with fruit
coulis - € 9,00

Almost Tiramisù - € 7,00

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

Lemon meringue pie - € 7,00

Semolina and Sheep Ricotta cake with
Red Wine Figs compote - € 9,00