

H I | R E S

H I G H R E S T A U R A N T

Antipasti - Appetizers

TRAMEZZINO DI VITELLO TONNATO E MAIONESE AL CAPPERO <i>TOMATO PAN-BRIOCHE WITH VEAL TUNA AND CAPERS MAYONNAISE (1, 3, 4, 7, 12)</i>	€ 22
SPIEDINI DI CALAMARI GLASSATI, PANELLA DI CECI E PESTO ALLA TRAPANESE <i>GLAZED SQUID SKEWERS, CHICKPEAS FRITTERS AND SUNDRIED TOMATOES PESTO (8, 14)</i>	€ 26
TARTARE DI SCAMPI, LIME E PEPE ROSA <i>LANGOUSTINE TARTARE, LIME AND PINK PEPPER (2)</i>	€ 35
CARPACCIO DI FRAGOLINO, VARIAZIONE DI POMODORI E BASILICO <i>RED BREAM CARPACCIO, HEIRLOOM TOMATOES AND BASIL (1, 4)</i>	€ 25
GIARDINO MEDITERRANEO E CAPRINO ALLE NOCI <i>MEDLEY OF MEDITERRANEAN VEGETABLES, GOAT CHEESE WITH WALNUTS (7, 9, 12)</i>	€ 20
MOSCARDINI FRITTI CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MAIONESE ALL'ARANCIA <i>DEEP-FRIED BABY SQUID, COURGETTE SCAPECE STYLE AND ORANGE MAYONNAISE (1, 3, 14)</i>	€ 20
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON ZESTE DI ARANCIA E BASILICO <i>RED PRAWN CARPACCIO, ORANGE ZEST AND FRESH BASIL (2, 7, 12)</i>	€ 32
TARTARE DI TONNO, ERBA CIPOLLINA E GEL AL LIMONE <i>FRESH TUNA TARTARE, CHIVES AND LEMON GEL (4)</i>	€ 22
SELEZIONE DEI NOSTRI CRUDI DI MARE <i>GREAT RAW SEAFOOD SELECTION (1, 2, 4)</i>	€ 60
OSTRICHE <i>OYSTERS (14)</i>	€ 8

Primi Piatti - First Courses

LINGUINA ALL'ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO E LIMONE <i>LINGUINE WITH MEDITERRANEAN BLUE LOBSTER AND LEMON (1, 4, 7, 9)</i>	€ 32
RISOTTO ALLA PUTTANESCA DI POLPO <i>CREAMY RISOTTO SERVED WITH OCTOPUS "PUTTANESCA" STYLE (4, 9, 14)</i>	€ 28
FUSILLORO AL RAGÙ DI CODA DI ROSPO, TARALLO AL POMODORO E FINOCCHIETTO <i>FUSILLORO WITH MONKFISH RAGOUT, CRUMBLE OF FENNEL AND TOMATOES TARALLO BREAD (1, 4, 9)</i>	€ 26
SPAGHETTONE AI RICCI DI MARE E FILI DI PEPERONCINO <i>SPAGHETTONE WITH SEA-URCHINS AND STRANDS OF CHILI PEPPER (1, 14)</i>	€ 35
PLIN DI RICOTTA DI BUFALA, CRUMBLE DI OLIVE NERE E CREMA DI ZUCCA <i>HOMEMADE PLIN RAVIOLI FILLED WITH BUFFALO RICOTTA CHEESE, BLACK OLIVES CRUMBLE AND CREAM OF PUMPKIN (1, 4, 7, 9)</i>	€ 26
CAPPELLACCI DI AGNELLO, CAVOLO NERO E PECORINO DI FOSSA <i>HOMEMADE CAPPELLACCI FILLED WITH LAMB, BLACK CABBAGE AND PECORINO DI FOSSA CHEESE (1, 3, 7)</i>	€ 32

Secondi Piatti - Main Courses

CERNIA AL VAPORE E INSALATINA IN SAOR <i>STEAMED GROUPER AND MIXED PICKLED SALAD (4, 8, 9, 12)</i>	€ 38
ROMBO, FREGOLA SARDA E CICORIA SALTATA <i>WILD TURBOT, SARDINIAN FREGOLA AND SAUTEED CHICORY (1, 4)</i>	€ 45
RANA PESCATRICE, ZUCCHINE E FIORI <i>MONKFISH, COURGETTES AND FLOWERS (4, 9)</i>	€ 38
POLPO, CIME DI RAPA E VARIAZIONE DI PATATE <i>GRILLED OCTOPUS, BROCCOLI RABE AND POTATOES VARIATION (4, 12, 13, 14)</i>	€ 28
PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA <i>CATCH OF THE DAY IN "ACQUAPAZZA" (1, 3, 4, 7, 9)</i>	€ 38
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, MAIONESE ALLO ZAFFERANO E MISTICANZA AROMATICA <i>MILANESE STYLE VEAL CUTLET, SAFFRON MAYONNAISE AND AROMATIC SALAD (1, 3, 7, 9)</i>	€ 32
COSTATA DI ANGUS AMERICANO 750GR, PATATE NOVELLE, INSALATINA AROMATICA E RIDUZIONE DI VINO ROSSO <i>CHARRED - GRILLED 750G OF AMERICAN ANGUS BEEF, NEW POTATOES, AROMATIC SALAD AND RED WINE REDUCTION (7, 9, 10, 12)</i>	€ 100

Dessert

DELIZIA AL LIMONE <i>LEMON DELICE (1, 3, 7)</i>	€ 14
PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI E CHANTILLY ALLA CAMOMILLA <i>RED FRUIT PAVLOVA AND CHAMOMILE CHANTILLY (3, 7, 8)</i>	€ 16
CIOCCOLATO, NOCCIOLA E CAFFÈ <i>CHOCOLATE, HAZELNUT AND COFFEE (3, 7, 8)</i>	€ 14
TARTELLETTA ALLE MELE, MANDORLE E CARMELLO SALATO <i>APPLE TARTELET, ALMONDS AND SALTED CARAMEL (1, 3, 7, 12)</i>	€ 14
SELEZIONE DI FRUTTA ESOTICA <i>EXOTIC FRUIT SELECTION</i>	€ 20
GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE <i>HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET (3, 7, 8)</i>	€ 10
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <i>ITALIAN CHEESE SELECTION (1, 7, 8)</i>	€ 20

MENÙ CENA
DINNER MENU



CARTA VINI
WINE LIST



CARTA BAR
BAR MENU



ALLERGENI/ALLERGENS: 1: GLUTINE/CEREALI - CEREALS/GLUTEN 2: CROSTACEI - CRUSTACEANS 3: UOVA - EGG 4: PESCE FISH 5: ARACHIDI - PEANUT 6: SOIA - SOY 7: LATTE/LATTOSIO - MILK/LACTOSE 8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI - TREE NUTS 9: SEDANO - CELERY 10: SENAPE - MUSTARD 11: SESAMO - SESAME 12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG - SULPHITES>10MG/KG 13: LUPINI - LUPIN 14: MOLLUSCHI - MOLLUSCS