

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 (1, 8, 14)</i>	€ 26
TARTARE DI DENTICE, SALICORNIA, CAVIALE DI TARTUFO E MANDORLE <i>SNAPPER TARTARE, SALICORNIA, TRUFFLE CAVIAR AND ALMONDS (4, 6, 8)</i>	€ 30
TARTARE DI SCAMPI, LIME E PEPE ROSA <i>LANGOUSTINE TARTARE, LIME AND PINK PEPPER (2)</i>	€ 35
GIARDINO MEDITERRANEO E CAPRINO ALLE NOCI <i>MEDLEY OF MEDITERRANEAN VEGETABLES, GOAT CHEESE WITH WALNUTS (7, 8, 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, 12, 14)</i>	€ 20
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON ZESTE DI ARANCIA E BASILICO <i>RED PRAWN CARPACCIO, ORANGE ZEST AND FRESH BASIL (2, 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, 12)</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, 2, 4, 7, 9, 12)</i>	€ 32
RISOTTO ALLA PUTTANESCA DI POLPO <i>CREAMY RISOTTO SERVED WITH OCTOPUS "PUTTANESCA" STYLE (4, 9, 12, 14)</i>	€ 30
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, 12)</i>	€ 26
SPAGHETTONE AI RICCI DI MARE E FILI DI PEPERONCINO <i>SPAGHETTONE WITH SEA-URCHINS AND STRANDS OF CHILI PEPPER (1, 4, 9, 14)</i>	€ 35
PLIN DI RICOTTA DI BUFALA, PISELLI, RAVANELLI MARINATI, CRUMBLE DI PARMIGIANO E LIME <i>HOMEMADE PLIN RAVIOLI FILLED WITH BUFFALO RICOTTA CHEESE, PEES, MARINATED RADISHES, PARMIGIANO CRUMBLE AND LIME (1, 3, 7, 9)</i>	€ 28
CAPPELLACCI DI AGNELLO, BIETA, PECORINO E PEPERONE CRUSCO <i>HOMEMADE CAPPELLACCI FILLED WITH LAMB, CHARD, PECORINO CHEESE AND CRUSCO PEPPER (1, 3, 7, 9)</i>	€ 28

H I | R E S

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

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, ASPARAGI AFFUMICATI E RADICCHIO ALL'AGRO <i>WILD TURBOT, SARDINIAN FREGOLA, SMOKED ASPARAGUS AND STEAMED RED CHICORY (1, 4, 9)</i>	€ 45
RANA PESCATRICE, ZUCCHINE E FIORI <i>MONKFISH, COURGETTES AND FLOWERS (4, 9, 12)</i>	€ 38
POLPO ROSTICCIATO, PATATE, FAGIOLINI, PESTO DI RAVANELLI E MAIONESE DI ARACHIDI <i>ROASTED OCTOPUS, POTATOES AND GREEN BEANS, RADISHES PESTO AND PEANUTS MAYONNAISE (5, 6, 8, 9, 14)</i>	€ 34
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 MANZO 750GR, PATATE NOVELLE, INSALATINA AROMATICA E RIDUZIONE DI VINO ROSSO <i>CHARRED - GRILLED BEEF 750G, NEW POTATOES, AROMATIC SALAD AND RED WINE REDUCTION (7, 9, 12)</i>	€ 100

Dessert

DELIZIA AL LIMONE <i>LEMON DELICE (1, 3, 7)</i>	€ 14
RICOTTA E VISCIOLE <i>RICOTTA & SOUR CHERRIES (1, 3, 7, 8)</i>	€ 14
CIOCCOLATO, NOCCIOLA E CAFFÈ <i>CHOCOLATE, HAZELNUT AND COFFEE (1, 3, 7, 8)</i>	€ 14
TARTELLETTA ALLE MELE, MANDORLE E CARAMELLO 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 (1, 3, 7, 8)</i>	€ 10
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <i>ITALIAN CHEESE SELECTION (1, 3, 7, 8)</i>	€ 20

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*