

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>VITELLO TONNATO STYLE SANDWICH AND CAPER'S 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 TRAPANESE STYLE PESTO (8, 14)</i>	€ 26
TARTARE DI SCAMPI, LIME E PEPE ROSA <i>LANGOSTINE TARTARE, LIME AND PINK PEPPER (2)</i>	€ 35
CARPACCIO DI FRAGOLINO, VARIAZIONI DI POMODORI E BASILICO <i>RED BREAM CARPACCIO, HEIRLOOM TOMATOES AND BASIL (1, 4)</i>	€ 25
GIARDINO DI PRIMAVERA E MOZZARELLA DI BUFALA <i>SPRING GARDEN AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE (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 BASIL (2, 7, 12)</i>	€ 32
TARTARE DI TONNO, ERBA CIPOLLINA E GEL DI LIMONE <i>TUNA TARTARE, CHIVES AND LEMON GEL (4)</i>	€ 22
SELEZIONE DEI NOSTRI CRUDI DI MARE <i>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>OCTOPUS PUTTANESCA RISOTTO (4, 9, 14)</i>	€ 28
FUSILLORO AL RAGÙ DI CODA DI ROSPO, TARALLO AL POMODORO E FINOCCHIETTO <i>FUSILLORO WITH MONKFISH RAGOUT, TOMATO AND FENNEL TARALLO (1, 4, 9)</i>	€ 26
SPAGHETTONE AI RICCI E FILI DI PEPERONCINO <i>SPAGHETTONE WITH SEA-URCHIN AND CHILI HAIR (1, 14)</i>	€ 35
PLIN DI RICOTTA DI BUFALA, CEDRO, ASPARAGI E BOTTARGA <i>HOMEMADE PLIN FILLED WITH BUFFALO RICOTTA, ASPARAGUS AND MULLET ROE (1, 4, 7, 9)</i>	€ 32
CAPPELLACCI DI AGNELLO, FAVE E PECORINO <i>HOMEMADE CAPPELLACCI FILLED WITH LAMB, BROAD BEANS AND PECORINO CHEESE (1, 3, 7, 8, 9, 14)</i>	€ 24

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 HOMEMADE PICKLED SALAD (4, 8, 9, 12)</i>	€ 38
ROMBO, FREGOLA SARDA, VONGOLE E ASPARAGI <i>TURBOT, SARDINIAN FREGUPA, CLAMS AND ASPARAGUS (1, 4, 9)</i>	€ 45
RANA PESCATRICE, ZUCCHINE E FIORI <i>MONKFISH, COURGETTE AND FLOWERS (4, 9)</i>	€ 38
POLPO E VIGNAROLA <i>OCTOPUS AND VIGNAROLA (10, 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 MANZO NOSTRA SELEZIONE 750GR, PATATE NOVELLE, INSALATINA AROMATICA E RIDUZIONE DI VINO ROSSO <i>CHARRED GRILLED 750G OF OUR COTE DE BEOUF SELECTION, NEW POTATOES, AROMATIC SALAD AND RED WINE REDUCTION (7, 9, 10, 12)</i>	€ 80

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)</i>	€ 16
CIOCCOLATO, NOCCIOLA E CAFFÈ <i>CHOCOLATE, HAZELNUT AND COFFEE (3, 7, 8)</i>	€ 14
TARTELLETTA ALLE MELE, MANDORLE E CARAMELLO SALATO <i>APPLE TARTELET, ALMOND AND SALTED CARAMEL (1, 3, 7, 12)</i>	€ 14
TAGLIATA DI FRUTTA ESTIVA <i>SLICED SUMMER FRUIT SELECTION</i>	€ 14
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

H I | R E S

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

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*