

## Antipasti - Appetizers

OSTRICHE OYSTERS (14)	€ 8 CAD.
GAMBERO ROSSO CRUDO DI MAZARA, SALICORNIA, CIALDA DI POLENTA, MAYO SPICY RAW RED SHRIMP, GLASSWORT, WAFER OF POLENTA AND SPICY MAYO (2,3,7,10,12)	€ 32
CARPACCIO DI TONNO Balfegò, RIBES FERMENTATI E INSALATA DI SEDANO CROCCANTE CARPACCIO OF Balfegò TUNA, FERMENTED CURRANTS AND SALAD OF CRISPY CELERY (4,9)	€ 28
TERRINA DI AGNELLO, BAGNA CAUDA, ALICI DI CETARA E FIORI DI ZUCCA LAMB TERRINE, BAGNA CAUDA, CETARA ANCHIOVIES AND COURGETTE FLOWERS (4,7)	€ 25
FRITTO DI PESCE, MAYO AIOLI ALL'ERBA CIPOLLINA, GEL DI CHINOTTO MIXED FRIED FISH, MAYO AIOLI WITH CHIVES AND GEL OF CHINOTTO (1,3,4)	€ 28
TARTARE DI DENTICE E BLOODY MARY TARTARE OF RED SNAPPER FISH AND BLOODY MARY (4,9,12)	€ 28
CAPASANTA SCOTTATA, ALBICOCCA E CAVIALE SEARED SCALLOP, APRICOT AND CAVIAR (4)	€ 35
FIORI DI ZUCCA, ZAFFERANO, RICOTTA E POMODORO BRUCIATO COURGETTE FLOWERS, SAFFRON, RICOTTA CHEESE AND BURNT TOMATO SAUCE (1,7,12)	€ 22
MISTO CRUDI (GAMBERO ROSSO 2PZ, TARTARE DI GAMBERO VIOLA 20 GR, TARTARE DI DENTICE 40 GR E CARPACCIO DI TONNO 40 GR) MIXED RAW FISH (RED SHRIMPS, TARTARE OF PURPLE SHRIMP, TARTARE OF RED SNAPPER FISH AND CARPACCIO OF TUNA (2,4,12)	€ 75

## Primi Piatti - First Courses

FREGOLA SARDA MANTECATA AL BURRO ACIDO, ASTICE, ANETO E LIMONE SARDINIAN FREGOLA PASTA WITH SOUR BUTTER, LOBSTER, DILL AND LEMON (1,2,7,9,12)	€ 38
SPAGHETTO AI RICCI DI MARE, GAMBERO VIOLA E PECORINO SPAGHETTO WITH SEA-URCHINS, PURPLE SHRIMP AND PECORINO CHEESE (1,2,4,7,9)	€ 35
FUSILLO AL SUGO DI SCORFANO, RUCOLA E AGLIO NERO FUSILLO PASTA WITH REDFISH TOMATO SAUCE, ROCKET SALAD AND BLACK GARLIC (1,4,9)	€ 28
GNOCCHI DI MELANZANE, BASILICO, VARIAZIONE DI POMODORI E PROVOLA GNOCCHI OF EGGPLANT, BASIL, TOMATOES AND PROVOLA CHEESE (1,7,9)	€ 25
CAPPELLACCIO DI POLLO E PEPERONI CON BURRO ALLA CACCIATORA CAPPELLACCI STUFFED WITH CHICKEN AND RED PEPPERS, CHASSEUR BUTTER (1,3,4,7,9,12)	€ 28
CARAMELLA SCAMPI E TARTUFO STUFFED PASTA WITH LANGOUSTINE AND TRUFFLE (1,2,3,7,9)	€ 45

## Secondi Piatti - Main Courses

RICCIOLA ARROSTO, ASPARAGI, CIPOLLA ROSSA SOTT'ACETO E GAZPACHO ROASTED AMBERJACK, ASPARAGUS, PICKED RED ONION AND GAZPACHO (1,4,12)	€ 42
ROMBO IN CROSTA, IL SUO MANTECATO, LATTUGA GRIGLIATA E ZUPPETTA DI FRIGGITELLI CRUSTED TURBOT FISH, GRILLED LETTUCE AND SOUP OF FRIGGITELLI (1,3,4,7)	€ 42
POLPO CROCCANTE, BURRATA DI ANDRIA AL LIME E SALSINA AGRODOLCE CRISPY OCTOPUS, BURRATA CHEESE WITH LIME AND SWEET AND SOUR SAUCE (1,7,12,14)	€ 35
FILETTO DI MANZO, RAPE ROSSE, BIETOLE E BIRRA FILET MIGNON, BEETROOT, CHARD AND BEER (9,12)	€ 38
UOVO FRITTO, PISELLI, PARMIGIANO VACCHE ROSSE E TARTUFO FRIED EGG, PEAS, PARMESAN AND TRUFFLE (1,3,7)	€ 30
CLUB SANDWICH DI TONNO VITELLATO AL GRANO ARSO, CAPPERO FRITTO E SALSINA VERDE CLUB SANDWICH OF TUNA WITH VEAL SAUCE, CAPERS AND GREEN SAUCE (1,3,4,7,10,12)	€ 35

## Dessert

TIRAMISÙ TIRAMISÙ (1,3,5,6,7,12)	€ 14
MELE, MANDORLE E CARAMELLO SALATO APPLES, ALMONDS AND SALTED CARAMEL (1,3,7,12)	€ 14
PANE, BURRO E MARMELLATA BREAD, BUTTER AND JAM (1,3,6,7,8,12)	€ 14
VARIAZIONE DI AGRUMI SWEET AND CITRUS (1,3,6,7,12)	€ 14
SELEZIONE DI FRUTTA ESOTICA EXOTIC FRUIT SELECTION	€ 20
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ITALIAN CHEESE SELECTION (1,3,7,8)	€ 20

### WINE LIST



### 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 - TREE NUTS  
9 SEDANO - CELERY 10 SENAPE - MUSTARD 11 SESAMO - SESAME 12 SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > A 10MG/KG - SULPHITES > 10MG/KG  
13 LUPINI - LUPIN 14 MOLLUSCHI - MOLLUSCS.  
(I NOSTRI PIATTI DI CARNE E DI PESCE SONO SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004  
ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3 - ALL OUR MEAT AND FISH PRODUCTS HAVE BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING  
TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3).