



TRADITIONAL FLAVORS & MORE...



Antipasti - Starters

- Gazpacho di cetrioli, burrata pugliese, sedano croccante, pomodoro confit e crostini di pane 12 euro**
Cucumber gazpacho, apulian burrata, crunchy celery, confit tomato and croutons
- Gambero rosso di Mazara*, terra al carbone vegetale e cremoso di piselli 16 euro**
Mazara red shrimp, crumbled vegetable charcoal and pea cream*
- Battuto di ricciola marinata, pane carasau, cremoso di bufala affumicata e salsa al basilico 16 euro**
Amberjack tartare, carasau bread, creamy of smoked bufala and basil sauce
- Carpaccio di manzo, rapa rossa marinata e insalatina di stagione con fagiolini 15 euro**
Beef carpaccio, marinated red turnips, season salad with green beans
- Culatello di Zibello "Podere Cadassa", squacquerone IGP, Parmigiano "Vacche Rosse" e crescentine 18 euro**
Culatello di Zibello "Podere Cadassa", squacquerone PGI, Parmigiano "Vacche Rosse" flakes and crescentine

Primi Piatti - First Courses

- Risotto Riserva San Massimo ai 3 pomodori, biscotto al Parmigiano e basilico 14 euro**
"Riserva San Massimo" risotto, 3 tomatoes, Parmesan biscuit and basil ...
- Spaghetti di Gragnano con variazione di zucchine e provolone Del Monaco dop 15 euro**
"Gragnano" Spaghetti with zucchini and Provolone del Monaco cheese PDO
- Tagliatelle alla Bolognese 14 euro**
Tagliatelle with Bolognese sauce
- Tortellino in crema di parmigiano 15 euro**
Tortellino with parmigiano cheese cream
- Gnocchetti con cozze, vongole, salsa finocchietto e pane al limone 17 euro**
Gnocchi with mussels, clams, fennel sauce and lemon bread

Secondi Piatti - Main Courses

- Verdure di stagione in tempura con maionese alla soia 14 euro**
Tempura vegetables with soy mayonnaise
- Suprema di pollo arrosto, doppia consistenza di mais e erbe spontanee 15 euro**
Chicken supreme with corn and wild herbs
- Reale di vitello con purea di cipolle, radicchio marinato e patate 18 euro**
Veal brisket with red onion puree, radicchio and potatoes
- Tonno rosso ai ferri con purea di melanzana affumicata e pomodoro cuore di bue all'origano 20 euro**
Grilled red tuna with smoked aubergine puree and beefsteak tomato with oregano
- Rana pescatrice in crosta di semola, la sua bouillabaisse e spinacino all'aglio 18 euro**
Monkfish in wheat crust, its bouillabaisse and garlic spinach

Degustazioni - Tasting Menu

- 5 portate di mare 60 euro**
seafood 5-courses menu
- 5 portate di terra 50 euro**
meat 5-courses menu
- 5 portate vegetariane 45 euro**
vegetarian 5-courses menu

Contorni - Side dishes

- Patate al forno 5 euro**
Baked potatoes
- Verdure alla griglia 5 euro**
Grilled vegetables
- Insalata di stagione 5 euro**
Seasonal salad

Su disponibilità / su prenotazione - Available by reservation only

- Crudo e cotto di mare* 45 euro**
*Raw and cooked seafood**
- Grigliata di pesce* (circa 400g) 38 euro**
Grilled fish mix*
- Grigliata di carne (circa 500g) 29 euro**
Grilled meat mix

Dessert - Desserts

- Bavarese al limone e namelaka al cioccolato bianco 7,50 euro**
Lemon bavarian and white chocolate namelaka
- Assoluto di fragole 7,50 euro**
Strawberry variations
- Sablé con ganache alla vaniglia e ciliege marinate 7,50 euro**
Sablé with vanilla ganache and marinated cherries
- A tutto caffè 7,50 euro**
"All Coffee" cake
- Variegato al cioccolato Araguani 72%, Carmelia 36% e granella di nocciole 7,50 euro**
72% Araguani and 36% Carmelia chocolates swirl with chopped hazelnuts
- Selezione di gelati 7,50 euro**
Selection of ice creams

Vegetariano - Vegetarian Gluten-free
Coperto 3,00 euro per persona - Service 3,00 euro per person

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.
*In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC853/2004

Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

For allergies or intolerances, please request the allergens list.

