

ANTIPASTI | STARTERS

Spaghetti di Zucchine con scaglie di mandorle, tartare di tonno Palamita <i>Zucchini Spaghetti, almond shavings, Palamita tuna tartare</i>	28
Zuppetta di Patate, lenticchie Beluga, straciatella <i>Potato Bisque, Beluga lentils, 'straciatella' cheese</i>	26
Per un tocco in piú, Chef Nadia consiglia 10gr di Caviale Calvisius <i>If you wish to indulge yourself, Chef Nadia recommends adding 10gr Calvisius Caviar</i>	18
Carpaccio Scottato di Fassona, miele di Sant' Erasmo, funghi Cardoncelli, stracotto di riso <i>Searred Fassona Carpaccio, Sant'Erasmo honey, Cardoncelli mushrooms, rice milk 'stracotto'</i>	29
Burrata di Andria e pummarola con capperi di Pantelleria <i>Andria Burrata, fresh 'pummorola', Pantelleria capers</i>	24
Tortino di Zucca Mantovana al Grano Arso, Morlacco fondente, olio alla nocciola <i>"Grano Arso" Mantovana Pumpkin Tart, Morlacco cheese, hazelnut oil</i>	24
Polpo alla Brace, riduzione all'Amarone, patate al limone <i>Charred Octopus, Amarone reduction, lemon potatoes</i>	30
Porchetta di Ariccia alle Castagne, melograno, rafano <i>Ariccia Pork Belly, chestnuts, pomegranate, horseradish</i>	26

PRIMI PIATTI | ENTRÉE PASTA

Raviolo alla Parmigiana e brasato di agnello <i>Parmigiana Ravioli and braised lamb</i>	34
Linguine al Pistacchio, gambero rosso di Mazara del Vallo, finocchietto selvatico <i>Pistachio Linguine, Mazara red prawns tartar, wild fennel</i>	38
Tagliolino alla Carbonara di tartufo <i>Truffle Carbonara Tagliolini</i>	38
Gnocco allo Zafferano, stracotto di Ossobucco, cremolata <i>Saffron Gnocchi, braised veal, 'cremolata'</i>	34

LUNCH: 12 EURO cover charge added to your check.

DINNER: 16 EURO cover charge added to your check.

All prices listed in EURO.

For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention. Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

LE NOSTRE SPECIALITÀ DA CONDIVIDERE | OUR SPECIALITIES TO SHARE

Antipasto di Salumi, Formaggio, Focaccia <i>Italian Antipasto of Cold Cuts, Cheese & Focaccia</i>	38
Spaghetti Cavaliere Cocco ai Tre Pomodori, selezione di parmigiano Reggiano 12, 24 o 36 mesi <i>Spaghetti Cavaliere Cocco, three varieties of tomato, Reggiano parmesan selection aged 12, 24 or 36 months</i>	46
Paccheri alla Norma <i>Paccheri alla Norma</i>	52
Risotto di Go e vongole <i>"Go" fish risotto, clams</i>	36

I SECONDI | MAIN ENTRÉES

Branzino di Grado al Vapore, salsa ai capperi e limone, zucchine, menta <i>Steamed Grado Seabass, caper and lemon sauce, zucchini, mint</i>	38
Dentice, fregola sarda, erbe mediterranee con il nostro 'Red Snapper' <i>Snapper, Sardinian "fregula", mediterranean herbs served with our Bloody Mary 'Red Snapper'</i>	40
Petto d'Anatra affumicato al rosmarino, caponata di mele rosse e mandarino, puree di sedano rapa <i>Smoked Rosemary Duck Breast, apple and tangerine Sicilian "caponata", celeriac puree</i>	42
Filetto di Scottona ai funghi stagionali, polenta bianca e tartufo <i>Scottona Filet, porcini mushrooms, crispy white polenta, seasonal truffle</i>	48
Tortino di Patate al tartufo, carciofi (V) <i>Potato Truffle Gratin Tart, artichokes</i>	36
Cotoletta "al giusto Rosa", patate al cartoccio <i>Breaded Veal Chop served pink, roasted papillote potatoes</i>	86

LUNCH: 12 EURO cover charge added to your check.

DINNER: 16 EURO cover charge added to your check.

All prices listed in EURO.

For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention. Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.