

ANTIPASTI | APPETIZERS

Burrata di Andria, Nettare al Pomodoro e Crostini di Pane Nero Andria Burrata Cheese, Tomato Nectar, Whole Grain Croutons	20
Frittura di Calamari con Farina di Ceci, Maionese fatta in casa alla Salicornia Chickpea Flour Fried Calamari, Home-Made Salicornia Mayonnaise	24
Prosciutto di Parma 'Fratelli Spigaroli', Melone Cantalupo, Cetriolo Carosello 'Fratelli Spigaroli' Parma Ham, 'Cantalupo' Melon, 'Carosello' Cucumber	22
Tartare di Fassona e Tartufo Estivo Fassona Tartare with Seasonal Truffle	28

I PRIMI | ENTRÉE PASTAS

Spaghetti 'Cavalier Cocco' ai Tre Pomodori 'Cavalier Cocco' Spaghetti, Three Varieties of Tomato	24
Lasagna alla Norma Eggplant 'Norma' Lasagna	26
Risotto Carnaroli ai Frutti di Mare del Mercato di Rialto con Agrumi Canditi Rialto Market Seafood, Carnaroli Risotto and Candied Fruits	28
Tagliolino Nero alla Busara con Scampi Reali Black Ink Tagliolino, King Langoustine 'Busara' style	32

I SECONDI | MAIN ENTRÉES

Branzino dell'Adriatico all'Aglione e Peperoncino, Pure' di Sedano Rapa, Spinaci 'Aglione, Olio e Peperoncino' Adriatic Seabass, Celeriac Puree and Spinach	34
Filetto di Tonno al Pistacchio Tostato e Giardiniera alla Veneziana Pan Seared Tuna Fillet, Roasted Pistachio and Venetian' Giardiniera'	36
Cotoletta alla Milanese di Controfiletto di Vitello, Patate alla Salvia & Pomodorini Slow Cooked Veal Cutlet 'Milanese', Sage Roasted Potatoes, Tomatoe Salad	36
Tagliata di Manzo in Crosta di Rucola, Salsa all'Asiago, Funghi. Patate Fritte fatte in casa Beef Steak in Aragula Crust, Asiago Cheese Sauce, Mushrooms and Homeade Fried Potatoes	38

All prices listed in EURO. Cover Charge 12 Euro per person.

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.