

Burrata di Andria, Nettare al Pomodoro e Crostini di Pane Nero Andria Burrata Cheese, Tomato Nectar, Whole Grain Croutons	24
Frittura di Calamari con Farina di Ceci, Maionese fatta in casa alla Salicornia Chickpea Flour Fried Calamari, Home-Made Salicornia Mayonnaise	26
Prosciutto di Parma 'Fratelli Spigaroli', Melone Cantalupo, Cetriolo Carosello 'Fratelli Spigaroli' Parma Ham, 'Cantalupo' Melon, 'Carosello' Cucumber	24
Tartare di Tonno Siciliano alla "Beccafico" "Beccafico" Sicilian Tuna Tartare	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	30
Tagliolino Nero alla Busara con Scampi Reali Black Ink Tagliolino, King Langoustine	32
Paccheri ai Grani Antichi, Guanciale croccante, Pecorino, Uova di Fattoria e Caffè Tostato Ancient Grain Paccheri, Crunchy Guanciale, Pecorino Cheese, Farm Eggs and Roasted Coffee	28

I SECONDI | MAIN ENTRÉES

Branzino dell'Adriatico all'Aglio, Olio e Peperoncino, Pure' di Sedano Rapa, Spinaci 'Aglio, Olio e Peperoncino' Adriatic Seabass, Celeriac Puree and Spinach	36
Filetto di Tonno al Pistacchio Tostato e Melanzane Perline dell'Etna Pan Seared Tuna Fillet, Roasted Pistachio and 'Perline' Aubergines	38
Cotoletta alla Milanese di Controfiletto di Vitello, Patate alla Salvia & Pomodorini Slow Cooked Veal Cutlet 'Milanese', Sage Roasted Potatoes, Tomatoes Salad	36
Filetto di Manzo al Tartufo di Stagione, Funghi Cardoncelli, Sfumato di Grappa Barricata Filet of Beef, Seasonal Truffles, Cardoncelli Mushrooms, Barriquet Grappa Reduction	42

All prices listed in EURO.

Cover Charge:

Lunch 6 Euro per person.- Dinner 9 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.

DOLCI • DESSERT

Tiramisu'	20
Classic Italian Tiramisu' Moscato di Trani Dolcis in Fundo, Torrevento 12glass /50 bottle	
Cremoso alla Pesca e Recioto	18
Peach Mousse and Recioto Reduction I Capitelli Anselmi 12 glass / 50 bottle	
Panna Cotta al Pistacchio di Bronte e Lampone	20
Bronte's Pistachio Panna Cotta and Raspberry Passito di Pantelleria Ben Rye-, Donnafugata 20 glass/92bottle	
Mousse ai 3 Cioccolati e Salsa al 'Mou'	20
Three Chocolate Mousse , Caramel "Mou" Sauce Recioto dell Valpolicella Casal dei Ronchi , Masi 18glass /80 bottle	
Granita Siciliana Mandorla o Limone	16
Sicilian Granita Almond or Lemon Flavour	
Piatto di Formaggi e le sue Marmellate	22
Cheese Platter and Homemade Jams Sauternes Château Guiraud, 1er Grand Cru Classe 26/98	
Selezione di Gelati ,Pistacchio, Fragola,Cioccolato , Vanilla	12
Selection of Ice Creams, Pistachio, Strawberry, Chocolate ,Vanilla	

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.*