

## ANTIPASTI | APPETIZERS

<b>Carpaccio di Scottona alla Ribollita con Tartufo Autunnale</b> 'Scottona' Beef Carapccio 'Ribollita' Style served with Autumn Truffle	30
<b>Gamberi Rossi di Sicilia su Vellutata di Fagioli Cannellini al Timo e Chicche di Taralli</b> Red Sicilian Prawns, Cannellini Beans and Thyme Cream served with Taralli 's Gnocchi	28
<b>Burrata di Andria, Nettare al Pomodoro e Crostini di Pane Nero</b> Andria Burrata Cheese, Tomato Nectar, Whole Grain Croutons	24

## I PRIMI | ENTRÉE PASTAS

<b>Risotto Carnaroli ai Funghi Stagionali, Porro Croccante e Tartufo Nero</b> Seasonal Mushroom Carnaroli Risotto, Crispy Leek served with Black Truffle	36
<b>Tagliolino Nero alla Busara con Scampo Reale</b> Black Ink Tagliolini 'Busara' Style, King Langoustine	34
<b>Fettuccine Paglie e Fieno al Ragù di Cinghiale con Fonduta di Pecorino di Fossa</b> 'Paglia e Fieno' Fettuccine, Wild Boar Ragout, Fossa Pecorino Cheese	32

## I SECONDI | MAIN ENTRÉES

<b>Filetto di Rombo 'alla Mugnaia', Rape rosse e Mostarda Piccante alle Clementine</b> Turbot Fillet 'alla Mugnaia', Beetroot and Spicy Clementine Mostarda	44
<b>Branzino dell'Adriatico all'Aglio, Olio e Peperoncino, Pure' di Sedano Rapa, Spinaci</b> Adriatic Seabass 'Aglio, Olio e Peperoncino', Celeriac Puree, Spinach	42
<b>Galletto alla Birra cotto a bassa temperatura, Carciofi croccanti e Topinambur</b> Slow cooked 'Galletto alla Birra', Crispy Artichokes, Topinambur	38
<b>Stracotto di Guancia di Vitello con Zucca Arrosto, Amaretto e Purea di Castagne</b> Braised Veal Cheek, Amaretto, Amaretto Roasted Pumpkin and Chestnut Puree	36

*All prices listed in EURO.*

*Dinner Cover Charge 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.*