

Ostriche, insalata di stagione e salse 3 o 6 Oysters, seasonal salad and sauces 3 or 6	18 34
Carpaccio di tonno del Mediterraneo, insalata di finocchi e arance Mediterranean Tuna Carpaccio, fennel and orange Salad	28
Carciofi di Sant'Erasmo in tegame, Pecorino Ennese e pepe nero Sant'Erasmo's artichoke 'cocotte', Pecorino cheese from Enna, black pepper	24
Petto d'anatra affumicato con asparagi bianchi di Bassano del Grappa Smoked Duck Breast, white asparagus from Bassano del Grappa	28
Lasagna di pane Carasau, stracchino, noci e lamelle di pera caramellate al balsamico 'Carasau' bread lasagna, Stracchino cheese, walnuts, balsamic caramelized pear shavings	24

I PRIMI | PASTA ENTRÉES

Spaghetti Cavalier Cocco ai Tre Pomodori Three Tomatoes Cavalier Cocco Spaghetti	26
Gnocchi di patate alle vongole veraci, salsa di prezzemolo, bottarga di Muggine Potato Gnocchi with clams, parsley sauce, Muggine bottarga	30
Linguine alle Sarde, uva passa, pinoli, finocchietto, zafferano e pane abbrustolito Linguine with sardines, raisins, pinenuts, wild fennel, saffron and bread crumbles	32
Bigoli al torchio, ragù d'anatra e riduzione d'Amarone Artisan Bigoli, duck ragù, Amarone reduction	30
Risotto Carnaroli, erbe di campo e scampi Carnaroli risotto, field herbs, langoustine	34

I SECONDI | MAIN ENTRÉES

Ombrina dell'Adriatico all'aglio, olio e peperoncino, spinaci saltati, puré di sedano rapa Adriatic Croaker 'Aglio, Ooglio e Peperoncino', sautéed spinach, celeriac purée	42
Dentice all'acqua di mare, patate al limone e taccole Seawater snapper, lemon and snowpea potatoes	42
Fracosta al burro e rosmarino, radici al forno Ribeye, rosemary butter, baked roots	46
Frittura di gamberi e avocado, maionese alla Salicornia Prawns and Avocado fried, sea bean mayonnaise	42
Costine di Scottona a lenta cottura, jus di vitello e cipolla di tropea caramellata Slow cooked ribs, veal jus, caramelized Tropea onions	40