

ANTIPASTI APPETIZERS

Ostriche nostrane, insalata di stagione e salse | 3 o 6

Local oysters, seasonal salad and sauces | 3 or 6

18 | 34

Carpaccio di Tonno del Mediterraneo, insalata di finocchi e arance di Sicilia

Mediterranean Tuna Carpaccio, fennel and Sicilian orange Salad

28

Carciofi di Sant'Erasmo in tegame, pecorino ennese e pepe

Sant' Erasmo artichokes, pecorino cheese from Enna and black pepper

24

Petto d'anatra affumicato con asparagi bianchi di Bassano del Grappa

Smoked duck breast, white asparagus from Bassano del Grappa

28

Millefoglie di Pane Carasau, stracchino, noci, lamelle di pera caramellata al balsamico

Carasau bread millefoglie, stracchino, walnuts, balsamic caramelized pear shavings

24

Burrata di Andria creata per noi con basilico, pomodorini datterino e olive taggiasche

Burrata Cheese created for Gio's with Basil, Datterini Tomatoes, 'Taggiasca' Olives

22

I PRIMI PASTA ENTRÉES

Spaghetti Cavalier Cocco ai tre pomodori

Three Tomatoes Cavalier Cocco Spaghetti

26

Gnocchetti artigianali, vongole veraci, salsa di prezzemolo, Bottarga di Muggine

Handcrafted potato Gnocchetti with clams, parsley sauce and 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

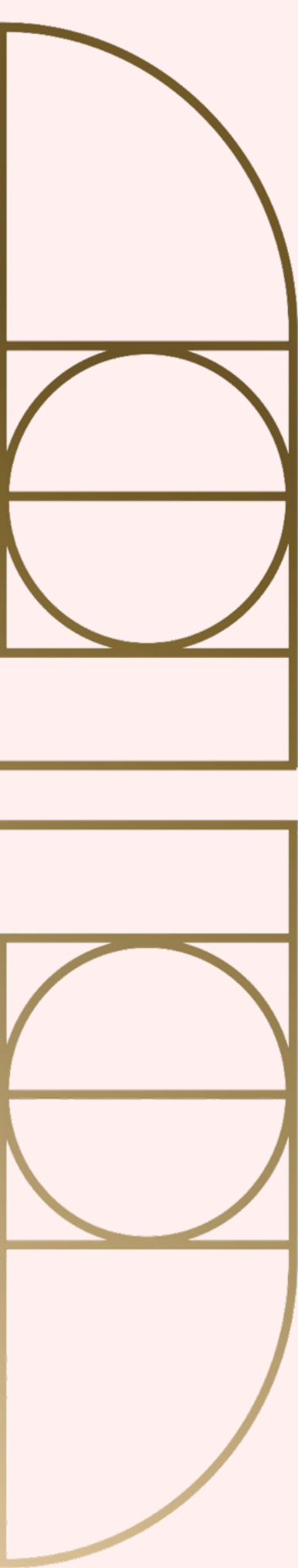
Artisan Bigoli, duck ragù and Amarone reduction

30

Risotto Carnaroli, erbe di campo e scampi imperiali

Carnaroli risotto, field herbs, langoustines

34



I SECONDI MAIN ENTRÉES

Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e pure di sedano rapa
Catch of the day 'aglio olio e peperoncino', sautéed spinach, celeriac purée
42

Dentice all'acqua di mare, patate al limone e taccole
Wild snapper, lemon and snowpea potatoes
42

Fracosta al burro e rosmarino, radici al forno
Ribeye, rosemary butter, baked roots
46

Gamberi e avocado in frittura con emulsione alla Salicornia
Prawns and avocado fried, with sea bean emulsion
42

Costina di Scottona a lenta cottura, jus di vitello e cipolla di tropea caramellata
Slow cooked short ribs, veal jus, caramelized Tropea onions
40

NEL FINESETTIMANA ON THE WEEKEND

Bubblelicious Weekends

DALLE 12,00 ALLE 16,00
FROM 12 PM TO 4 PM

Crudo di pesce per 2 con bottiglia di Prosecco Bisol
Seafood Platter for 2 and a bottle of Prosecco Bisol
80

Crudo di pesce per 2 con bottiglia di Ferrari Maximum Blanc de Blancs
Seafood Platter for 2 and a bottle of Ferrari Maximum Blanc de Blancs
100

Crudo di pesce per 2 con bottiglia di Ferrari Perlé Rosé
Seafood Platter for 2 and a bottle of Ferrari Perlé Rosé
150