

## ANTIPASTI APPETIZERS

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

Local oysters, seasonal salad and sauces | 3 or 6

18 | 34

Burrata di Andria, nettare di pomodorini, crostini di pane nero

Burrata Cheese, tomatoes nectar, black bread croutons

22

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

Mediterranean Tuna Carpaccio, fennel and Sicilian orange Salad

28

Asparagi Verdi all'olio di oliva, pecorino ennese e pepe

Green Asparagus in Olive oil, 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

## 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 crumbs

32

Bigoli al Torchio, ragù d'anatra e riduzione d'Amarone

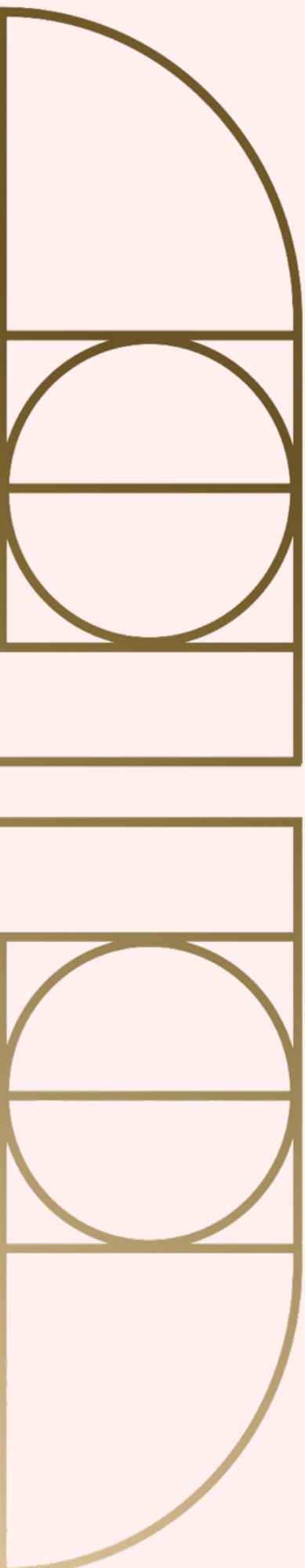
Artisan Bigoli, duck ragù and Amarone reduction

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  
Adriatic croacker 'aglio olio e peperoncino', sautéed spinach, celeriac purée  
42

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

Filetto di Manzo al burro e rosmarino, radici al forno  
Tenderloin, rosemary butter, baked roots  
49

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 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