

DINNER MENU

FROM 7.00 TO 10.15 PM

ANTIPASTI

APPETIZERS

Carciofi violetti fondenti di Sant' Erasmo con spuma di Caciocavallo Podolico ed estratto di aglio orsino

Dark violet artichokes from Sant' Erasmo with Podolico Caciocavallo mousse and wild garlic extract

28

Carpaccio di tonno rosso, insalata siciliana di finocchi, arance e uvetta al Marsala

Red tuna carpaccio, Marsala marinated raisins and Sicilian salad with fennel and orange

34

Seppia in saor

Cuttlefish in Venetian saor sauce

30

Carpaccio di manzo scottato con crema di asparagi, spugnone e fiori di gelsomino

Seared beef carpaccio with asparagus cream, morels and jasmine

34

I PRIMI

PASTA ENTRÉES

Spaghetti Cavalier Cocco ai tre pomodori, servito con il nostro Bloody Mary

Cavalier Cocco Spaghetti with three tomatoes sauce, served with our Bloody Mary

28

'Risi e bisi' al profumo di alghe lagunari, bagnato al Ferrari

'Risi e bisi' flavored with lagoon seaweed finished with Ferrari

34

Mezzi Paccheri monograno all'astice con bisque aromatizzata all'anice

Monograin Mezzi Paccheri with lobster and anise bisque

38

Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla vicentina, calamari spillo e levistico

Raw pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage

36

All prices listed in EURO. Lunch cover 6 Euros | Dinner cover 9 Euros.

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.



DINNER MENU

FROM 7.00 TO 10.15 PM

I SECONDI

MAIN ENTRÉES

Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa
Croaker with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée
44

Rombo al forno, crema di patata e porro, puntarelle scottate e salsa di caviale affumicato
Baked turbot fish sided with potato and leek cream, seared puntarelle and smoked caviar sauce
50

Filetto di Scottona al rosmarino, jus, tartufo e funghi Cardoncelli
Scottona beef tenderloin with rosemary, veal jus, truffle and Cardoncelli mushrooms
52

Co'S'toletta alla Milanese con lamelle di patata prezzemolata
Co'S'toletta alla Milanese with parsley potato slices
54

DOLCI

DESSERTS

La gelateria di Gio's
Gio's ice cream and sorbet selection
12

Cannolo Siciliano autentico con ricotta e cioccolato di Modica
The authentic Cannolo from Sicily with ricotta and chocolate from Modica
18

Delizia al Calamansi
Kalamansi 'delight'
18

Creme brulèe di mandorla e arancia, granita di Modica e frutti di bosco
Creme brulèe of almond and orange, Modica granita and red berries
18

La nostra Saint Honoré (consigliata per 2 persone)
Our Saint Honoré (suggested for 2 people)
28

All prices listed in EURO. Lunch cover 6 Euros | Dinner cover 9 Euros.
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.

