

H I | R E S

Antipasti - Appetizers

OSTRICHE <i>OYSTERS (14)</i>	€ 8 CAD.
GAMBERO ROSSO CRUDO DI MAZARA, SALICORNIA, CIALDA DI POLENTA, MAYO SPICY <i>RAW RED SHRIMP, GLASSWORT, WAFER OF POLENTA AND SPICY MAYO (2,3,7,10,12)</i>	€ 32
CARPACCIO DI TONNO Balfegò, Ribes fermentati e insalata di sedano croccante <i>CARPACCIO OF Balfegò TUNA, FERMENTED CURRANTS AND SALAD OF CRISPY CELERY (4,9)</i>	€ 28
TERRINA DI AGNELLO, Bagna cauda, Alici di Cetara e fiori di zucca <i>LAMB TERRINE, BAGNA CAUDA, CETARA ANCHIOVIES AND COURGETTE FLOWERS (4,7)</i>	€ 25
FRITTO DI PESCE, Mayo aioli all'erba cipollina, gel di chinotto <i>MIXED FRIED FISH, MAYO AIOLI WITH CHIVES AND GEL OF CHINOTTO (1,3,4)</i>	€ 28
TARTARE DI Dentice e Bloody Mary <i>TARTARE OF RED SNAPPER FISH AND BLOODY MARY (4,9,12)</i>	€ 28
CAPASANTA SCOTTATA, Albicocca e caviale <i>SEARED SCALLOP, APRICOT AND CAVIAR (4)</i>	€ 35
FIORI DI ZUCCA, Zafferano, Ricotta e pomodoro bruciato <i>COURGETTE FLOWERS, SAFFRON, RICOTTA CHEESE AND BURNT TOMATO SAUCE (1,7,12)</i>	€ 22
MISTO CRUDI (Gambero rosso, tartare di gambero viola, tartare di dentice e carpaccio di tonno) <i>MIXED RAW FISH (RED SHRIMPS, TARTARE OF PURPLE SHRIMP, TARTARE OF RED SNAPPER FISH AND CARPACCIO OF TUNA) (2,4,12)</i>	€ 75

Primi Piatti - First Courses

FREGOLA SARDA MANTECATA AL BURRO ACIDO, Astice, Aneto e limone <i>SARDINIAN FREGOLA PASTA WITH SOUR BUTTER, LOBSTER, DILL AND LEMON (1,2,7,9,12)</i>	€ 38
SPAGHETTO AI RICCI DI MARE, Gambero viola e Pecorino <i>SPAGHETTO WITH SEA-URCHINS, PURPLE SHRIMP AND PECORINO CHEESE (1,2,4,7,9)</i>	€ 35
FUSILLO AL SUGO DI SCORFANO, Rucola e aglio nero <i>FUSILLO PASTA WITH REDFISH TOMATO SAUCE, ROCKET SALAD AND BLACK GARLIC (1,4,9)</i>	€ 28
GNOCCHI DI MELANZANE, Basilico, variazione di pomodori e provola <i>GNOCCHI OF EGGPLANT, BASIL, TOMATOES AND PROVOLA CHEESE (1,7,9)</i>	€ 25
CAPPELLACCIO DI POLLO E peperoni con burro alla cacciatora <i>CAPPELLACCI STUFFED WITH CHICKEN AND RED PEPPERS, CHASSEUR BUTTER (1,3,4,7,9,12)</i>	€ 28
CARAMELLA SCAMPI E TARTUFO <i>STUFFED PASTA WITH LANGOUSTINE AND TRUFFLE (1,2,3,7,9)</i>	€ 45

H I | R E S

Secondi Piatti - Main Courses

RICCIOLA ARROSTO, ASPARAGI, CIPOLLA ROSSA SOTT'ACETO E GAZPACHO <i>ROASTED AMBERJACK, ASPARAGUS, PICKED RED ONION AND GAZPACHO (1,4,12)</i>	€ 42
ROMBO IN CROSTA, IL SUO MANTECATO, LATTUGA GRIGLIATA E ZUPPETTA DI FRIGGITELLI <i>CRUSTED TURBOT FISH, GRILLED LETTUCE AND SOUP OF FRIGGITELLI (1,3,4,7)</i>	€ 42
POLPO CROCCANTE, BURRATA DI ANDRIA AL LIME E SALSA AGRODOLCE <i>CRISPY OCTOPUS, BURRATA CHEESE WITH LIME AND SWEET AND SOUR SAUCE (1,7,12,14)</i>	€ 35
FILETTO DI MANZO, RAPE ROSSE, BIETOLE E BIRRA <i>FILET MIGNON, BEETROOT, CHARD AND BEER (9,12)</i>	€ 38
UOVO FRITTO, PISELLI, PARMIGIANO VACCHE ROSSE E TARTUFO <i>FRIED EGG, PEAS, PARMESAN AND TRUFFLE (1,3,7)</i>	€ 30
CLUB SANDWICH DI TONNO VITELLATO AL GRANO ARSO, CAPPERO FRITTO E SALSA VERDE <i>CLUB SANDWICH OF TUNA WITH VEAL SAUCE, CAPERS AND GREEN SAUCE (1,3,4,7,10,12)</i>	€ 35

Dessert

TIRAMISÙ <i>TIRAMISÙ (1,3,5,6,7,12)</i>	€ 14
MELE, MANDORLE E CARMELLO SALATO <i>APPLES, ALMONDS AND SALTED CARAMEL (1,3,7,12)</i>	€ 14
PANE, BURRO E MARMELLATA <i>BREAD, BUTTER AND JAM (1,3,6,7,8,12)</i>	€ 14
VARIAZIONE DI AGRUMI <i>SWEET AND CITRUS (1,3,6,7,12)</i>	€ 14
SELEZIONE DI FRUTTA ESOTICA <i>EXOTIC FRUIT SELECTION</i>	€ 20
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <i>ITALIAN CHEESE SELECTION (1,3,7,8)</i>	€ 20

H I | R E S

ALLERGENI/ALLERGENS:

1: GLUTINE/CEREALI - *CEREALS/GLUTEN*

2: CROSTACEI - *CRUSTACEANS*

3: UOVA - *EGG*

4: PESCE *FISH*

5: ARACHIDI - *PEANUT*

6: SOIA - *SOY*

7: LATTE/LATTOSIO - *MILK/LACTOSE*

8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI - *TREE NUTS*

9: SEDANO - *CELERY*

10: SENAPE - *MUSTARD*

11: SESAMO - *SESAME*

12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG - *SULPHITES>10MG/KG*

13: LUPINI - *LUPIN*

14: MOLLUSCHI - *MOLLUSCS*