

Antipasti - Appetizers

BACCALÀ IN PASTELLA, CICORIA E PIL PIL €25

BATTERED COD WITH CHICORY AND PIL PIL SAUCE 1,4,12

SEPPIA CON PISELLI €24

CUTTLEFISH AND PEAS 4,9,12,14

CROSTONE DI PANE CON POLIPETTI ALLA LUCIANA €26

TOASTED BREAD TOPPED WITH LUCIANA-STYLE BABY OCTOPUS 1,7,9,12,14

PARMIGIANA IN FIORE €24

STUFFED ZUCCHINI FLOWER WITH EGGPLANT PARMIGIANA 1,7

LINGUA DI MANZO E GELATO DI SALSA VERDE €22

BEEF TONGUE SERVED WITH GREEN SAUCE ICE CREAM 1,3,4,12

GALLINELLA MARINATA CON VERDURINE AGLI AGRUMI €27

MARINATED GURNARD SERVED WITH CITRUS-INFUSED VEGETABLES 4,9,12

CARPACCIO DI MANZO, FUNGHI E TARTUFO €28

BEEF CARPACCIO, MUSHROOMS AND TRUFFLE 1,3,10,12

Primi Piatti - First Courses

CAPPELLACCIO ALLA CARBONARA €30

CAPPELLACCI WITH A CREAMY CARBONARA FILLINGS 1,3,7,9

SPAGHETTO AI RICCI, GAMBERO VIOLA E PECORINO €38

SPAGHETTI WITH SEA URCHIN, PURPLE SHRIMP AND PECORINO CHEESE

1,2,4,6,7,9,10,12,14

SPAGHETTONE VERDE ALLA CHITARRA CON VONGOLE €32

GREEN "CHITARRA" SPAGHETTI WITH SAUTÉED CLAMS 1,3,4,12,14

PICI AL CACIUCCO €30

PICI PASTA WITH CACIUCCO-STYLE SEAFOOD SAUCE 1,2,4,9,12,14

RISO AL SALTO E OSSOBUCO €28

CRISPY PAN-FRIED RISOTTO SERVED WITH SLOW-BRAISED OSSOBUCO 1,7,9,12

CAPPELLOTTI DI ZUCCA, SALVIA E AMARETTO €28

PUMPKIN-FILLED CAPPELLOTTI WITH SAGE AND "AMARETTO" BISCUITS 1,3,7,12

RISOTTO AGLI ASPARAGI E CRUDO DI GAMBERO ROSSO €34

ASPARAGUS RISOTTO WITH RAW RED PRAWNS 2,4,7,9,12

Secondi Piatti - Main Courses

POLLO E PEPERONI €38

CHICKEN AND PEPPERS 1,3,7,9,12

SPUNTATURE E INSALATA DI VERZA €32

TENDER RIBS SERVED WITH SAVOY CABBAGE SALAD 4,12

POLPO CROCCANTE, BURRATA, LIME E SALSA AGRODOLCE €36

CRISPY OCTOPUS WITH BURRATA CHEESE, LIME AND SWEET-AND-SOUR SAUCE 1,7,12,14

TRANCIO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA €36

CATCH OF THE DAY SIMMERED 'ACQUA PAZZA' STYLE WITH ASPARAGUS 4,9,12

COTOLETTA DI VITELLO €34

BREADED VEAL CUTLET 1,3,10,12

INVOLTINO DI PESCE SPADA €33

GRILLED SWORDFISH ROLL WITH HERBS AND BREADCRUMBS 1,4,8,9,12

Contorni - Sides

PATATE CACIO E PEPE €12

CRISPY POTATOES WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER 7

CAPONATA IN AGRODOLCE SWEET AND SOUR CAPONATA 9,12 €14

CICORIA RIPASSATA SAUTÉED CHICORY €12

INSALATA MISTA MIXED SALAD €12

VERDURA ALL'AGRO LIGHTLY MARINATED VEGETABLES €12

Dessert

PAVLOVA ESOTICA €15

EXOTIC PAVLOVA 3,7

NOCCIOLA, CASTAGNA E CASSIS €15

HAZELNUT, CHESTNUT AND CASSIS 1,3,5,7,8

BERGAMOTTO, ARANCIA E LIQUIRIZIA €15

BERGAMOT, ORANGE AND LICORICE 3,7

CIOCCOLATO E PERA €15

CHOCOLATE AND PEAR 1,3,7

RICOTTA E VISCIOLE €15

RICOTTA CHEESE AND SOUR CHERRIES 7,8

SELEZIONE DI FRUTTA €20

FRUIT SELECTION

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI €20

ITALIAN CHEESE SELECTION 1,3,7,8

PANE, FOCACCIA E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE € 4

HOMEMADE BREAD, FOCACCIA AND BREADSTICKS 1

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

I nostri piatti di carne e di pesce sono sottoposti a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - all our meat and fish products have been submitted to a precleaning treatment in accordance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.