

Antipasti

Carpaccio di Black angus affumicato, spuma di parmigiano, valeriana e olio al limone ⁷ € 13
Smoked Black Angus Carpaccio, parmesan foam, valerian and lemon oil

Tartare di manzo(150 gr),cipolla di Tropea in agrodolce e maionese alla senape ^{3, 10, 12} € 15
Beef tartare (150 gr), sweet and sour Tropea onion and mustard mayonnaise

Melanzana al cartoccio, pomodoro, yogurt affumicato e anacardi tostati ^{7, 8} € 12
Baked aubergine, tomato, smoked yoghurt and toasted cashews

Cozze in guazzetto con crostone all'aglio ^{1, 14} € 12
Mussels in stew with garlic crouton

Primi

Maccheroncini di pasta fresca al ragù bianco di cortile e funghi semi-dry ^{1, 3, 7, 9, 12} € 14
Fresh pasta macaroni with white farmyard ragù and semi-dry mushrooms

Spaghettoni di pasta fresca, colatura di alici, stracciatella, aneto e pane tostato ^{1, 4, 7} € 15
Fresh pasta spaghetti, anchovy sauce, stracciatella, dill and toasted bread

Fregula sarda, feta, olive taggiasche, cetrioli e pomodorini confit ^{1, 7} € 13
Sardinian fregula, feta, Taggiasca olives, cucumbers and confit cherry tomatoes

Secondi

Il nostro vitello tonnato ^{3, 4, 10} € 18
Our veal with tuna sauce

Polpo scottato alla Gallega con patate arrosto e paprika dolce ^{9, 14} € 22
Seared octopus Gallega style with roasted potatoes and sweet paprika

Pluma di maialino nazionale, chimichurri e friggirelli spadellati ¹² € 18
Pluma of national pork, chimichurri and sautéed friggirelli

Contorni di stagione / pomodori cuore di bue € 6
Seasonal side dishes / ox heart tomatoes

Dolci

Mousse di cioccolato fondente con gel al mango e crumble ⁸ € 7
Dark chocolate mousse with mango gel and crumble

Crostatina di pasta frolla con lemon curd e meringa ^{1, 3, 7} € 7
Shortcrust pastry tart with lemon curd and meringue

Tiramisù ^{1, 3, 7} € 6
Tiramisù