

Antipasti

FOCACCIA ARTIGIANALE

Focaccia artigianale con capocollo, cremoso di latte, battuto di pomodori secchi e zucchine grigliate

Artisanal focaccia with capocollo, fresh cheese, sun-dried tomato spread, and grilled zucchini

Allergene 1 . 7 **

◆ €13 ◆

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio di manzo alle erbe, rucola, scaglie di caciocavallo, emulsione alla senape e tarallo sbriciolato ai cereali

Beef carpaccio with herbs, arugula, caciocavallo shavings, mustard emulsion, and crumbled multigrain tarallo

Allergene 1 . 7 . 10 **

◆ €14 ◆

FRISELLA

Frisella con mousse di ricotta, alici marinate, cipolla rossa in agrodolce e pomodorini al forno

Frisella with ricotta mousse, marinated anchovies, sweet-and-sour red onion, and oven-roasted cherry tomatoes

Allergene 1 . 7 . 4

◆ €14 ◆

FRITTINO MISTO DELLA CASA

House mixed fried selection

Allergene 1 . 7 **

◆ €10 ◆

ALICI FRITTE

Alici fritte alla salentina, maionese agli agrumi, ajoli alla menta

Salento-style fried anchovies with citrus mayonnaise and mint aioli

Allergene 1 . 4 . 6 **

◆ €13 ◆

DADOLATA DI TONNO

Dadolata di tonno al ponzu e lime, gazpacho, basilico e verdure croccanti

Diced tuna with yuzu and lime, gazpacho, basil, and crispy vegetables

Allergene 4 . 6 **

◆ €16 ◆

Primi Piatti

TAGLIOLINO AL BASILICO

Tagliolino al basilico, zucchine tartare di gamberi

Basil tagliolini with zucchini velouté,
zucchini chips, and prawn tartare

Allergene 1 . 2 *

◆ €16 ◆

IL FUSILLONE

Fusillone con piselli, menta, guanciale e cialde di pecorino romano

Fusillone with mint-infused pea cream,
guanciale, and crispy pecorino romano

Allergene 1

◆ €15 ◆

SAGNA NCANNULATA

Sagna ncannulata con crema di peperoni arrosto,
stracciata di mozzarella affumicata e peperone crusco

Sagna ncannulata with roasted pepper cream,
smoked stracciatella mozzarella, and crispy dried pepper

Allergene 1 . 7

◆ €15 ◆

PREZZEMOLATA

Prezzemolata all'astice al ragù di pescato del giorno

Parsley-infused pasta with lobster and daily catch ragù

Allergene 1 . 2 . 4 *

◆ €18 ◆

IL RISONE

Risone di semola al guazzetto di mare

Semolina risone pasta in a seafood stew

Allergene 1 . 2 . 4

◆ €20 ◆

LINGUINA AI RICCI

Linguine di Gragnano ai ricci
(secondo disponibilità)

Gragnano linguine with sea urchin
(subject to availability)

Allergene 1 . 2

◆ €25 ◆

Secondi Piatti

DIAFRAMMA ALLE ERBE

Diaframma alle erbe mediterranee con rucola e pomodorini

Mediterranean herb-marinated skirt steak
with arugula and cherry tomatoes

◆ €15 ◆

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo alla griglia con radicchio brasato al Negramaro

Grilled beef fillet
with Negramaro-braised radicchio

◆ €18 ◆

TURCINIEDDRHI D'AGNELLO

Turcinieddrhi d'agnello su genovese alla malvasia bianca
e terra di olive nere

Turcinieddrhi (traditional lamb rolls)
with Malvasia wine-infused Genovese sauce and black olive crumble

Allergene **

◆ €15 ◆

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno alla Gallipolina con pomodorini e sponzali al forno

Gallipoli-style sliced tuna steak with cherry tomatoes and oven-roasted spring onions

Allergene 1 **

◆ €18 ◆

IL POLPO

Polpo in doppia cottura con friggirelli e pomodorini scattariciati

Crispy roasted octopus with friggirelli peppers and sautéed cherry tomatoes

Allergene 6 *

◆ €18 ◆

FRITTURA DELLO JONIO

Frittura dello Jonio o di paranza
(secondo disponibilità)

Ionian or mixed fried fish
(subject to availability)

Allergene 1 . 2 **

◆ €16 ◆