

# Antipasti - Starters

---

<b>Tortino di patate e basilico, cuore di bufala e pappa al pomodoro</b> <i>Potatoes, basil and mozzarella flan with tomatoes cream</i>	<b>9 Euro</b>
<b>Uovo poché dorato, purea di piselli e croccante di parmigiano</b> <i>Egg poché, peas purea and crunching parmesan cheese</i>	<b>9 Euro</b>
<b>Tartare di ricotta e feta greca, pomodori secchi e noci</b> <i>Ricotta and Feta tartare with dry tomatoes and walnuts</i>	<b>12 Euro</b>
<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>Eggplant parmesan</i>	<b>9 Euro</b>
<b>Salmone confit, guacamole e lenticchie beluga</b> <i>Confit salmon, guacamole and "beluga" lentils</i>	<b>15 Euro</b>
<b>Milanese di capesante, tiepido di burrata e salsa cruda alla pizzaiola</b> <i>Fried scallops (capesante) warm burrata and raw "Pizzaiola" sauce</i>	<b>16 Euro</b>
<b>Calamaro ripieno e gratinato, con maionese al lime</b> <i>Squid with grana cheese and lime mayonnaise</i>	<b>12 Euro</b>
<b>Gamberi in pastella di riso e panko, con salsa al mango, senape e lime</b> <i>Prawns fried with rice and panko, with lemon and mango sauce with mustard</i>	<b>15 Euro</b>
<b>Fritto di alici</b> <i>Fried blue fish</i>	<b>13 Euro</b>

## Primi – Pasta

---

<b>La Carbonara</b> <i>Spaghettoni Carbonara (guanciale, egg, pecorino and black pepper)</i>	<b>13 Euro</b>
<b>Spaghetti alla chitarra e salsiccia, ubriachi allo Shiraz</b> <i>Spaghetti alla chitarra, with sausage and red wine sauce</i>	<b>13 Euro</b>
<b>Spaghetti all’olio di scalogno, porro e crema di peperoni</b> <i>Spaghetti with shallot oil, leek and peperoni cream</i>	<b>12 Euro</b>
<b>Chicche al pesto di rucola e basilico con granella di mandorle</b> <i>Rucola and basil gnocchi with toasted almonds</i>	<b>12 Euro</b>
<b>Spaghetti ai ricci di mare</b> <i>Spaghetti with sea urchins</i>	<b>20 Euro</b>
<b>Rigatoni al ragu di polpo e pecorino</b> <i>Rigatoni with octopus ragu and pecorino cheese</i>	<b>16 Euro</b>
<b>Spaghetti “ajo e ojo”, con vongole e chiodini</b> <i>“ajo e ojo” spaghetti with clams and chiodini mushrooms</i>	<b>16 Euro</b>

## Secondi – Main courses

---

<b>Tartare di bufalo, purè di patate al gorgonzola e taralli pugliesi</b> <i>Buffalo tartare, potatoes gorgonzola purea and crunching polenta</i>	<b>22 Euro</b>
<b>Coda alla vaccinara con pinoli uvetta e cacao amaro</b> <i>Oxtail ragut with pine nuts, tomato sauce and bitter cocoa</i>	<b>18 Euro</b>
<b>Lingua di vitella croccante con salsa verde</b> <i>Veal tongue with green sauce (parsley, garlic and hard-boiled egg)</i>	<b>18 Euro</b>
<b>Stracotto di cinghiale nostrano all'Aglianico</b> <i>Stew wild boar with Aglianico red wine and tomato sauce</i>	<b>20 Euro</b>
<b>Filetto di orata in cartafata, pomodorini e olive taggiasche</b> <i>Sea bream filet in “cartafata”, tomatoes and taggiasche olives</i>	<b>20 Euro</b>
<b>Riccioli di calamaro al pecorino, crema di piselli e ridotto di cesanese</b> <i>Squid curls with pecorino cheese, peas cream and cesanese wine reduction</i>	<b>25 Euro</b>
<b>Crudo di tonno rosso, ananas, cetriolo e lime</b> <i>Raw red tuna, pineapple, cucumber and lime</i>	<b>22 Euro</b>
<b>Polpo rosticcato, su purea di patate, rosmarino e zenzero</b> <i>Roasted octopus with mashed potato, rosemary and ginger</i>	<b>25 Euro</b>

## La Griglia - Grilled meats

---

**Entrecôte di Angus argentino** 25 Euro  
*Argentine Angus Entrecôte*

**Trancio di spada grigliato su letto di rucola** 22 Euro  
*Grilled swordfish with rocket salad*

## Contorni - Side dishes

---

**Insalata verde** 5 Euro  
*Green salad*

**Insalata mista** 5 Euro  
*Mixed salad*

**Patate al forno** 5 Euro  
*Roast potatoes*

**Patate fritte** 6 Euro  
*French fries*

**Verdure di stagione all'agro o ripassate** 6 Euro  
*Season vegetables with lemon or spicy*

**Verdure alla griglia** 6 Euro  
*Grilled vegetables*

# Dolci - Desserts

---

<b>Mousse al cioccolato bianco, biscotto di mandorle e caramello</b> <i>White chocolate mousse with almond biscuit and caramel</i>	<b>7 Euro</b>
<b>Tiramisù al bicchiere dello Chef</b> <i>Chef Tiramisù (eggs, sugar, mascarpone, coffee and cocoa)</i>	<b>7 Euro</b>
<b>Soufflé al cioccolato con cuore fondente in crosta di pistacchi</b> <i>Dark chocolate soufflé with hot heart chocolate and pistachios</i>	<b>7 Euro</b>
<b>Bavarese di mango, salsa di yogurt e zenzero e ribes</b> <i>Mango bavarese, yogurt cream with ginger and red currant</i>	<b>8 Euro</b>
<b>Cheese cake cruda al lime e gelatina di birra corona</b> <i>Raw cheese cake with lime and "Corona" beer jelly</i>	<b>7 euro</b>
<b>Frutta di stagione</b> <i>Season fruit</i>	<b>5 Euro</b>

