

STUZZICHINI E DA DIVIDERE

OLIVE MISTE ITALIANE Selection of marinated italian olives (v)	4.5	TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Selection of italian cured meat and cheese served with toasted bread	18
PANE ARTIGIANALE Selection of artisanal bread served with homemade olive tapenade (v)	4.5	COCCOLI CON PROSCIUTTO E STRACCHINO Traditional tuscan appetizer. Fried dough balls, sprinkled with salt, served with cured ham and Stracchino cheese	9

ANTIPASTI

CARPACCIO DI SCAMPI DI MAZZARA CON MELOGRANO, RICOTTA E CITRONETTE ALLO YUZU Langoustine carpaccio served with fresh pomegrate, ricotta cheese and yuzu dressing	19
BURRATA SU CREMA DI PEPERONI DOLCI, ZUCCA ARROSTO E CRUMBLE DI TARALLI Apulian creamy burrata served on red pepper sauce, roasted butternut squash and taralli (v)	14
VELLUTATA DI FAGIOLI BORLOTTI AL ROSMARINO CON GUANCIALE, CAVOLO NERO CROCCANTE E OLIO EVO TOSCANO DEL FRANTOIO Borlotti beans velouté with rosemary,guanciale, crispy black kale and Tuscan extra virgin olive oil	10
TOMINO CON PANKO AROMATIZZATO ALLE ERBE, SALSAL AI LAMPONI, CREMA DI CIPOLLA CAMELLATA E SPECK CROCCANTE Breaded Italian goat cheese served on raspberry sauce, caramelized onion cream and crispy speck	14
TARTARE DI MANZO ASIATICA Beef tartare served with teriyaki sauce,chili honey,sesame seeds and ponzu mayo	16

PASTE Our egg pasta is freshly prepared using free range egg

SPAGHETTORO AFFUMICATO CON BISQUE DI CROSTACEI, POMODORO DATTERINO GIALLO, TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA SU CREMA ALLA STRACCIATELLA Italian durum wheat smoked pasta, bisque sauce, yellow datterino tomato, Mazzara red prawn tartare on stracciatella cream	25
RAVIOLONE RIPIENO DI RICOTTA E CASTAGNE CON FUNGHI MISTI DI STAGIONE E AGLIO NERO Home-made big raviolo filled with ricotta and chestnut served with wild mixed mushrooms and black garlic (v)	15
CASARECCE AI FRUTTI DI MARE Fresh egg pasta served with mussels, clams, Argentinian prawns, calamari, langoustine, chili, garlic, white wine and cherry tomato sauce	17
RAVIOLI DI PATATE ALL’NDUJA Egg fresh ravioli filled with potato served with spicy calabrian Nduja, fresh chilli and tomato sauce	13
GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI BROCCOLI, ACCIUGHE, PANKO TOSTATO E ZEST DI LIMONE SICILIANO Fresh potato dumpling served with broccoli cream, anchovies, crispy panko and lemon zest	16
RISOTTO AL CAVOLO ROSSO CON FONDUTA DI GORGONZOLA E NOCI TOSTATE Red cabbage risotto served with gorgonzola cream and toasted walnuts (v)	14
LASAGNA CON ZUCCA, SALSICCIA SICILIANA CON FINOCCHIETTO E TALEGGIO Home-made lasagna served with butternut squash, Sicilian fennel sausage and taleggio cheese	15
PICI CON RAGU DI MAIALE BRASATO Home-made thick spaghetti served with Italian style slow-cooked pulled pork ragout	16

SECONDI

FILETTO DI CERVO SERVITO SU CREMA DI SEDANO RAPA, RIDUZIONE DI MARSALA DOC E CAVOLO RICCIO CROCCANTE Slow-cooked sous vide venison fillet served with celeriac puree, Marsala DOC reduction and crispy curly kale	35
GUANCIA DI MANZO BRASATA CON LA SUA RIDUZIONE, SPUMA DI VEGETALI DI STAGIONE E PAK CHOI Braised beef chick served with his own reduction, seasonal vegetables foam and pak choi	29
ZUPPONE DI MARE Fresh seasonal fish stew with argentinian prawns, calamari, clams, mussels, fish of the day, garlic, chilli, white wine in tomato sauce served with toasted bread	26
FILETTO DI MERLUZZO CON PROSCIUTTO CRUDO SU SALSAL DI POMODORINO CONFIT Pan-roasted cod loin wrapped in cured ham on Italian cherry tomato sauce	26
FILETTO DI BRANZINO SU TORTINO DI PATATE CON SALSAL AL BEURRE BLANC E SPINACI SALTATI Pan-roasted seabass fillet served with beurre blanc sauce, sauteed spinach on potato cake	29
MELANZANA PARMIGIANA VEGANA Italian vegan style parmigiana	19

PIZZA

BROCCOLI E SALSICCIA Italian fennel sausage, broccoli, smoked Scamorza, broccoli sauce and Fior di latte	14
CRUDAIOLA Cured ham, rocket, Fior di latte, Parmesan shavings and tomato sauce	13
BURRATINA Burrata, cherry tomatoes, fresh basil, Fior di latte and tomato sauce (v)	13
SWEET BELLY Crispy pork belly, caramelised red onions, Gorgonzola cheese and Fior di latte	14
FINOCCHIONA Fennel italian salami, Pecorino shavings, Fior di latte and tomato sauce	13
PICCANTE Spicy Nduja, Spianata salami, peppers, Fior di latte and tomato sauce	15
ZUCCOTTA Speck, chestnut, mushrooms, pumpkin puree and Fior di latte	14
5 FORMAGGI Smoked Scamorza, Pecorino Romano, Gorgonzola DOC, Parmesan cheese and Fior di latte (v)	16
VEGANA Courgette, peppers, fresh basil, vegan mozzarella, black olives, mushrooms and tomato sauce (ve)	13
DATTERINO Stracciatella cheese, yellow datterini sauce, sundried tomato, anchovies, olives and garlic sauce	15

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE Seasonal grilled mixed vegetables (ve)	4.5	CAPONATA DI VERDURE Sicilian mixed vegetables caponata (ve)	6.5
RUCOLA E POMODORINI Rocket and cherry tomato salad (ve)	4.5	PATATE ALLA MEDITERRANEA Roasted potatoes with capers, olives and sundried tomato (v)	5
SPAGHETTI DI ZUCCHINE FRITTI Home-made thin fried zucchini (ve)	5	FRIGGITELLI IN PADELLA Sauteed friggiteelli peppers (ve)	5.5