

Gli antipasti

Appetizers

Insalata di pere con fresco di capra, dressing al balsamico e sesamo croccante		14
<i>Pear salad with fresh goat cheese, balsamic dressing and crispy sesame seeds</i>		
Insalata di carciofi e pecorino in vinaccia all'olio extra vergine d'oliva		14
<i>Artichoke and pecorino salad in extra virgin olive oil</i>		
Fiori di zucca cacio e pepe in pastella con marmellata di fichi		14
<i>Fried battered zucchini flowers with cheese and pepper on fig jam</i>		
Caprese con mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini e basilico fresco		14
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes, and fresh basil</i>		
Tartare di manzo con crema di parmigiano, crumble alla nocciola e uovo marinato		18
<i>Beef tartare with parmesan cream, hazelnut crumble and marinated egg</i>		
Prosciutto di Bassiano tagliato a mano		16
<i>Bassiano raw ham cut by hand</i>		
Mozzarella di bufala campana DOP	125 gr	6
<i>Buffalo mozzarella from Campania</i>	<i>125 gr</i>	
Polpo arrostito con patate novelle, cipolla rossa e peperoncino		16
<i>Roasted octopus with new potatoes, red onion and chili pepper</i>		
Calamaretti spillo fritti con zucchine e menta fresca		18
<i>Fried baby calamari with zucchini and fresh mint</i>		
Carpaccio di spigola agli agrumi		16
<i>Sea bass carpaccio with citrus fruits</i>		
Tartare di tonno al timo, olive taggiasche e capperi		16
<i>Tuna tartare with thyme, taggiasca olives and capers</i>		

Plateau di crudi

Platter of raw seafood

Ostriche Gillardeau	7
<i>Gillardeau oysters</i>	cad. / each
Ostriche Regal oro	8
<i>Regal oro oysters</i>	cad. / each
Scampi	7
<i>Raw langoustines</i>	cad. / each
Gamberi rossi	7
<i>Raw red prawns</i>	cad. / each
Selezione di crudi (2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi)	40
<i>Selection of raw fish (2 oysters, 2 langoustines, 2 red prawns)</i>	

Le paste

Pasta

Tonnarelli cacio e pepe	14
<i>Tonnarelli with black pepper and pecorino romano cheese</i>	
Spaghetti alla carbonara	14
<i>Spaghetti with eggs, bacon, pecorino romano cheese and black pepper</i>	
Pici all'amatriciana	14
<i>Fresh pici pasta with bacon and tomato sauce</i>	
Ravioli di zucca al burro nocciola con mosto d'uva cotto e mandorle tostate	14
<i>Pumpkin ravioli with brown butter, cooked grape must and toasted almonds</i>	
Pappardelle al ragù di astice e quattro pomodori	26
<i>Pappardelle with lobster ragù and four tomatoes</i>	
Spaghetti ai lupini del Tirreno e bottarga di mugine	16
<i>Spaghetti with clams and mullet bottarga</i>	
Rigatoncini con pesce bianco, pomodorini e pecorino in vinaccia	16
<i>Rigatoncini with white fish, cherry tomatoes and pecorino cheese in marc</i>	
Tonnarelli con capesante, cacio, pepe e lime	16
<i>Tonnarelli with sea scallops, cheese, pepper and lime</i>	

Dalla cucina

From the kitchen

Medaglione di vitella con salvia e prosciutto di Bassiano <i>Veal medallion with sage and Bassiano ham</i>	24
Maialino nero casertano in porchetta con finocchi arrosto e pomodorini confit <i>Porchetta suckling pig with roasted fennel and confit cherry tomatoes</i>	20
Sovracosce di pollo croccanti con salsa alla senape e limone <i>Crispy chicken thighs with lemon mustard sauce</i>	18
Filetto di manzo al vino rosso con patate arrosto e cicoria ripassata <i>Beef fillet in red wine with roasted potatoes and sautéed chicory</i>	26
Pescato del giorno (Soggetto a disponibilità) <i>Catch of the day (Subject to availability)</i>	80 ogni kg / per kg
Filetto di spigola all'acqua pazza con patate novelle <i>Sea bass fillet in a pan with cherry tomatoes, basil and potatoes</i>	20
Tagliata di tonno con insalatina di campo <i>Tuna steak with wild field salad</i>	22
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled fish</i>	24
Fritto di calamari e gamberi <i>Mixed fried calamari and prawns</i>	20

I contorni e le insalate

Side dishes and salads

Cicoria ripassata <i>Sautéed chicory</i>	7
Patate novelle al forno <i>Roast potatoes</i>	7
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	7
Insalata misticanza con pomodorini <i>Mixed fresh field salad with cherry tomatoes</i>	7
Carciofi alla romana <i>Roman-style artichokes</i>	7
Carciofi alla giudia <i>Giudia style artichokes</i>	7
Puntarelle in salsa di alici <i>Puntarelle salad in anchovy sauce</i>	(Stagionale) (Seasonal) 7

I formaggi

Cheeses

Orazio formaggio di capra

12

Formaggio artigianale simile al cacio ricotta, arricchito da una lavorazione particolare.

Artisanal cheese similar to cacio ricotta, enhanced by a unique processing method.

Pecorino in vinaccia

12

Formaggio di latte ovino, stagionato 8-10 mesi, sapore sapido e leggermente piccante.

Sheep's milk cheese, aged 8-10 months, savory and slightly spicy flavor.