

Menù alla Carta

Antipasti

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE AGLI AGRUMI, AVOCADO - 4.6 ____ € 18
norwegian salmon citrus fragrance tartare, avocado

POLPO ARROSTITO, MORBIDO DI PATATE, OLIVE TAGIASCHE, POMODORINI - 4.14 ____ € 20
roasted octopus, soft potatoes, olives, and tomatoes

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON ALICI, POMODORINI CONFIT, CREMA DI ZUCCHINE - 1.3.7 ____ € 15
zucchini flowers in batter, anchovies, confit tomatoes, cream of zucchini

INVOLTINI DI MELANZANE SICILIA, POMODORO, BASILICO, PETALI DI GRANA - 1.7.8 ____ € 15
Eggplant rolls, tomato, basil, sicilian grana padano cheese

CARNE SALADA DEL TRENTINO, RUCOLA, SPUMA DI FORMAGGIO ALLE ERBE - 7.9 ____ € 18
Trentino beef carpaccio, rocket, herb-flavored cheese foam

Primi Piatti

FUSILLI AVELLINESI, SUGO DI TRIGLIA, MANDORLE TOSTATE- 1.2.4.8 ____ € 17
fresh fusilli pasta, red mullet sauce, toasted almonds

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, VONGOLE, POMODORINI PACHINO E LIME - 1.3.4.14 ____ € 18
pasta tagliolini with cuttlefish ink, clams, Pachino tomatoes and lime

RISOTTO CARNAROLI, SCAMPI, CREMA DI BURRATA, NOCI - 2.4.7.9 ____ € 20
carnaroli risotto, scampi, burrata cheese cream, walnuts

RAVIOLACCI RICOTTA E SPINACI, VELLUTATA DI POMODORO, CIALDA DI GRANA - 1.3.7 ____ € 16
ricotta and spinach ravioli, tomato cream, grana cheese wafers

GNOCCHI CUOR DI LATTE, RAGÙ BIANCO E PORRI - 1.3.7.9 ____ € 16
ricotta gnocchi, white bolognese ragù, leeks



Secondi Piatti

FRITTO DI MARE - 1.2.4.14 ____ € 27
GAMBERONI, CIUFFI DI CALAMARO, ANELLI DI TOTANO, GAMBERI, FILETTI DI TRIGLIA
fried mixed fish, prawns, squid tufts, cuttlefish rings, shrimps, red mullet fillets

BRANZINO CON PANURE AL POMODORO SECCO, SALSA ZAFFERANO - 1.3.4.7 ____ € 23
TORTINO MORBIDO AI CARCIOFI
sea bass fillet with dried tomato panure, saffron sauce, soft artichoke cake

TRANCIO DI SALMONE AL GRATIN (COTTO A BASSA TEMPERATURA) - 4 ____ € 23
JULIENNE DI FINOCCHI E ARANCE
gratin salmon slice, fennel and orange julienne

MAGATELLO DI VITELLO ARROSTO, MISTO FUNGHI E PORCINI - 1.9 ____ € 26
(COTTO A BASSA TEMPERATURA) - MORBIDO DI PATATE ALLE ERBE
roast veal, mixed mushrooms (cooked at low temperature) soft potatoes with herbs

TAGLIATA DI MANZO AI FERRI, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO DOP
PATATA SCHIACCIATA - 7 ____ € 24
grilled beef cut, pecorino roman cheese, mashed potato

Contorni

INSALATA MISTA ____ € 7
mixed salad

PATATE SALTATE, SALVIA E ROSMARINO ____ € 7
potatoes, sage and rosemary

VERDURE ALLA GRIGLIA ____ € 8
grilled vegetables

