

ME I LATINI NU

STARTER

PITTULE SALENTINE _____ 5
PASTA SPHERES WITH CHERRY TOMATOES

POLPETTE DI MELANZANE _____ 9
EGGPLANT BALL ON FABRICATED BEAN SOUP

POLPETTE CACIOCAVALLO E NDJUA _____ 13
CACIOCAVALLO AND 'NDUJA MEATBALLS

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA CAPOCOLLO E RICOTTA _____ 14
ZUCCHINI FLOWER WITH CAPOCOLLO AND RICOTTA

CAPRESE LATINA _____ 14
CON BURRATA DI BUFALA
CAPRESE WITH TOMATO AND BURRATA INSIDE

UOVO POCHE CROCCANTE _____ 9
MAYO E GUANCIALE
SOFT CRISPY EGG WITH MAYO SWEET CHILLY

MELANZANE CROCCANTI _____ 14
PARMIGIANA STYLE
CRISPY EGGPLANT IN PARMIGIANA STYLE

PUREA DI FAVE E CICORIE _____ 13
FAVE BEANS AND CICORY

CACIOCAVALLO E CAPOCOLLO M&M _____ 19
HORSE CHEESE AND PORKNECK ALEMON AND HONEY

SEACUTERIE "BREZZA PUGLIESE" _____ 25
DEGUSTAZIONE PER 2 DI SALUMI DI MARE
SEAFOOD SALAMI TASTING FOR TWO

PEPITE DI BACCALA* IN TEMPURA _____ 15
COD IN TEMPURA

FRITTURA DI CALAMARO E POLPO * _____ 80 AL Kg
OCTPUS AND FRIED SQUID

GAMBERONI CROCCANTI * _____ 18
PRAWN CRISPY

OSTRICHE GIALLARDEAU _____ 8
PZ AROMATIZZALE CON: LIME PEPE E ROSA, GIN E CETRIOLO E GUANCIALE E TABASCO

OYSTERS FLAVORED TO YOUR CHOICE : LIME AND PINK PEPPER;
GIN AND CUCUMBER OR BACON AND TABASCO

SCAMPI* & GAMBERI VIOLA* _____ 130 AL Kg
PRAWN SCAMPI AND PURPLE SHRIMP

MARE NOSTRUM _____ 60
DEGUSTAZIONE PER 2 PERSONE
SEA TASTING FOR 2 PEOPLE

TRIS TARTARE _____ 29
TARTARE MIX FISH

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * SONO ABBATTUTI A NORMA DI LEGGE

CRUDI DI MARE

PRIMI PIATTI

SAGNE INCANNULATE	POMODORO, RICOTTA FORTE, BASILICO	16
SAGNE PASTA WITH TOMATO SAUCE AND STRONG RICOTTA		
LAGANARI AL DATTERINO GIALLO	GUANCIALE E PECORINO	18
LAGANARI WITH YELLOW TOMATO, PECORINO AND BACON		
LINGUINE CACIO PEPE E CAPOCOLLO		18
CACIO E PEPE PASTA WITH PORKNECK *CHEF AT THE TABLE*		
RISOTTO NOCI, ZOLA E ZUCCA		15
RISOTTO WITH ZOLA CHEESE, NUTS AND PUMPKIN		
SPAGHETTONE ALL' ASSASSINA	FONDUTA DI GRANA	14
SPAGHETTI IN ASSASSINA STYLE		
ORECCHIETTE ALLE RAPE	RICOTTA E BRICIOLE DI PANE	14
ORECCHIETTE WITH TURNIPS TOP		
TAGLIOLINO ALL' ASTICE AI DUE DATTERINI		28
TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER AND DATTERINO TOMATO		
LINGUINE ALLE VONGOLE		23
LINGUINE PASTA WITH CLAMS		
LINGUINE ALLA BISQUE DI CROSTACEI*		29
LINGUINE PASTA WITH CRUSTACEANS CREAMI		
PACCHERI ALLA RICCIOLA	IN AGRODOLCE	25
PACCHERI WITH AMBERJACK		

IL PESCE

ASTICE IN CROSTA E PUREA DI FAVE AL BASILICO	34
LOBSTER IN CRUSTA WITH FAVE BEANS CREAM AND BASILIC	
ORATA AL VAPORE E SALSA DI RUCOLA	25
STEAMED SEA BREAM WITH Arugula SAUCE	
TATAKI DI TONNO IN SALSA EEL	25
TUNA TATAKI WITH EEL SAUCE	
POLPO CROCCANTE* E PATATE FUME'	26
OCTOPUS AND FUME' BACKED POTATOES	
GUAZZETTO DI MARE	24
FISH STEW	
OMBRINA, TOPINAMBUR E TERRA D'OLIVE	25
CROAKER FISH AND JERUSALEM ARTICHOKE	

LA CARNE

BOMBETTE ALLA CARBONARA _____16
MEAT BALL WITH CARONARA CREAM

COSTINE DI ANELLO BBQ _____26
BBQ LAMB AND CHICKPEAS WITH TURMERIC

ENTRECOTE DI ANGUS E SALE MALDON _____36
BLACK ANGUS GRAIN FEED AND SALT MALDON

FILLET MIGNON AL PORTO _____34
BEEF MIGNON WITH PORTO SAUCE AND SMASHED POTATOES

POLLO SPEZIATO _____16
CURRY, MANDORLE E RISO VENERE
CHICKEN CURRY , ALMONDS AND BLACK RICE

FIorentina di Chianina _____Kg_____85
FIorentina STEACK CHIANINA

TOMOHAWK IRLANDESE _____Kg_____65
IRISH TOMOHAWK

CONTORNI

VERDURE AL VAPORE _____6,5
STEAMED MIX VEGETABLES

RAPE AFFOGATE _____6
DROWNED TURNIPS

PATATE RUSTICHE _____5
FRIED RUSTIC POTATOES

CICORINE IN AGRODOLCE _____6,5
SWEET AND SOUR CHICORY

PATATE AL FORNO _____5
BACKED POTATOES

INSALATA MISTA _____5
MIX SALAD

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * SONO ABBATTUTI A NORMA DI LEGGE

BEVANDE

ACQUA LT 0,75CL	_____2,5
FERRARELLE 0,75CL	_____3
COCA COLA ZERO 0,33CL	_____3,5
FANTA 0,33CL	_____3,5
LEMONSODA 0,25 CL	_____2,5
COCA COLA 0,33CL	_____3,5
CALICE CHARDONNAY R24 DI VIGNE SAMMARCO	_____7.50
CALICE NEGROAMARO ROSE' R24 DI VIGNE SAMMARCO	_____7.50
CALICE PRIMITIVO R24 DI VIGNE SAMMARCO	_____8.00

BIRRE 75cl

TARANTA BIRRA BIONDA STILE BELGIAN ALC. VOL 5.2 %	_____12
BEGGIA BIRRA ROSSA STILE BELGIAN ALC. VOL. 7 %	_____12
PIZZICA BIRRA AMBRATA STILE BELGIAN ALC. VOL 6 %	_____12

SERVIZIO 2,50 \ SERVICE CHARGE 2,50

PER INFO ED ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA