

ME I LATINI NU

STARTER

PITTULE SALENTINE PASTA SPHERES WITH CHERRY TOMATOES	_____5
POLPETTE DI MELANZANE EGGPLANT BALL ON FABRICATED BEAN SOUP	_____11
POLPETTE CACIOCAVALLO E NDJUA CACIOCAVALLO AND 'NDUJA MEATBALLS	_____13
FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA CAPOCOLLO E RICOTTA ZUCCHINI FLOWER WITH CAPOCOLLO AND RICOTTA	_____14
CAPRESE LATINA CON BURRATA DI BUFALA CAPRESE WITH TOMATO AND BURRATA INSIDE	_____14
UOVO POCHE CROCCANTE MAYO E GUANCIALE SOFT CRISPY EGG WITH MAYO SWEET CHILLY	_____11
MELANZANE CROCCANTI PARMIGIANA STYLE CRISPY EGGPLANT IN PARMIGIANA STYLE	_____14
PUREA DI FAVE E CICORIE FAVE BEANS AND CICORY	_____13
SCAMORZA FUME' MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHIO E POMODORO CONFIT SCAMORZA CHEESE ,MORTADELLA, PISTACHE SAUCE AND TOMATO	_____18
TAGLIERE DI SALUMI DI MARE DEGUSTAZIONE PER 2 PS SEAFOOD SALAMI TASTING FOR TWO	_____30
PEPITE DI BACCALA* IN TEMPURA COD IN TEMPURA	_____17
FRITTURA DI CALAMARO E POLPO * OCTPUS AND FRIED SQUID	____82 AL Kg
GAMBERONI CROCCANTI * PRAWN CRISPY	_____19
OSTRICHE GIALLARDEAU AROMATIZZALE CON: LIME PEPE E ROSA, GIN E CETRIOLO E GUANCIALE E TABASCO	PZ _____8
OYSTERS FLAVORED TO YOUR CHOICE : LIME AND PINK PEPPER; GIN AND CUCUMBER OR BACON AND TABASCO	
SCAMPI*& GAMBERI VIOLA* PRAWN SCAMPI AND PURPLE SHRIMP	__130 AL Kg
MARE NOSTRUM DEGUSTAZIONE PER 2 PERSONE SEA TASTING FOR 2 PEOPLE	_____60
POKER DI TARTARE TARTARE MIX FISH	_____29

CRUDI DI MARE

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

PRIMI PIATTI

SAGNE INCANNULATE	RICOTTA E BASILICO	16
SAGNE PASTA WITH TOMATO SAUCE, RICOTTA CHEESE AND BASILIC		
LAGANARI AL DATTERINO GIALLO	GUANCIALE E PECORINO	18
LAGANARI WITH YELLOW TOMATO, PECORINO AND BACON		
LINGUINE CACIO PEPE E CAPOCOLLO		20
CACIO E PEPE PASTA WITH PORKNECK *CHEF AT THE TABLE*		
SPAGHETTONE ALL' ASSASSINA	FONDUTA DI GRANA	14
SPAGHETTI IN ASSASSINA STYLE		
CAVATELLI TOPINAMBUR E CASTELMAGNO		16
CAVATELLI PASTA, JERUSALEM ARTICHOKE AND CASTELMAGNO		
TAGLIOLINO ALL' ASTICE AI DUE DATTERINI		28
TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER AND DATTERINO TOMATO		
SPAGHETTONE ALL' AGLIO NERO		19
ALICI, CAPPERI E VELO DI STRACCIATELLA		
SPAGHETTO PASTA WITH BLACK GARLIC, ANCHOVIES AND CAPERS		
LINGUINE ALLA BISQUE DI CROSTACEI*		29
LINGUINE PASTA WITH CRUSTACEANS CREAMI		
PACCHERI ALLA RICCIOLA	IN AGRODOLCE	25
MEZZEMANICHE WITH AMBERJACK		
FUSILLONE ALLA NORCIA	FUNGHI E CREMA DI TARTUFO	19
FUSILLONE CURLY PASTA WITH NORCINA SAUSAGE AND TRUFFLE CREAM		

IL PESCE

SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON PATATE E CILIEGINO		32
SEABASS GRILLED WITH PATATE AND TOMATO INSIDE		
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*, PATATE FUME' & KADAIFI		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 ANGNELLO BBQ CON CECI ALLA CURCUMA _____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 E PUREA DI PATATE _____34

BEEF MIGNON WITH PORTO SAUCE AND SMASHED POTATOES

BOCCONCINI DI POLLO SPEZIATO _____16

CON CURRY, SALSA WORCESTER 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 _____7,5

STEAMED MIX VEGETABLES

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