

Gli Antipasti – Starters

| | |
|---|-------------|
| Fiori di zucca ripieni di ricotta e olive , serviti su pesto di agrumi e pinoli | € 11 |
| <i>Zucchini flowers filled with ricotta cheese and olives with pestos of citrus and pine nuts</i> | |
| Tartare di manzo con salsa di acciughe, burrata e pomodori secchi | € 13 |
| <i>Beef tartare with anchovy sauce, burrata and sundried tomatoes</i> | |
| Arancino di seppia su crema di patate, maggiorana, pane al pomodoro ed olio al prezzemolo | € 11 |
| <i>Fried squid Arancini balls with potatoes cream, marjoram salad, tomato bread and parsley olive oil *</i> | |
| Tartare di spigola, panzanella pomodoro e basilico | € 13 |
| <i>Seabass Tartare with tomato and basil Panzanella</i> | |

I Primi Piatti - First Courses

| | |
|--|-------------|
| Tonnarelli alla carbonara | € 10 |
| <i>Egg pasta tonharelli with egg yolks, crispy bacon and black pepper</i> | |
| Tonnarelli cacio e pepe | € 10 |
| <i>Egg pasta tonharelli with pecorino cheese and black pepper</i> | |
| Risotto con crema di piselli, scampi, fonduta di provola affumicata e polvere di olive nere | € 18 |
| <i>Risotto with peas cream, scampi, smoked provola fondue and black olives powder</i> | |
| Amatriciana di gamberi | € 14 |
| <i>Amatriciana with shrimps and crispy bacon</i> | |

I Secondi Piatti - *Second Courses*

| | |
|---|-------------|
| Frittura mista di pesce servita con maionese al lime <i>Fried mix sea-food served with lime mayonnaise</i> | € 19 |
| Baccalà servito su crema di ceci e spinaci saltati <i>Codfish with chickpeas cream and sauteed spinach</i> | € 24 |
| Calamaro alla griglia su crema di scarola e fonduta di Provolone <i>Grilled squid with cream of escarole and Provolone fondue</i> | € 21 |
| Maialino nero laccato, salsa teriyaki, crema di sedano rapa, friarielli <i>Laquered black pig with teriyaki sauce and honey, celeriac cream, friarielli</i> | € 20 |
| Petto d'anatra con cavolo nero toscano, lardo di Colonnata e lamponi <i>Duck breast with black Tuscany cabbage, lardo di Colonnata and raspberries</i> | € 24 |

I Dolci- *Desserts*

| | |
|---|------------|
| Cheesecake alla mela, cremoso di mou con lamelle di mandorle <i>Fresh apple Cheesecake, mou cream and almonds</i> | € 6 |
| Tortino al cioccolato fondete con cuore caldo al cioccolato bianco, gelato alla nocciola e salsa all'amaretto <i>Molten dark chocolate cakes with warm heart white chocolate, hazelnut ice cream and amaretto sauce</i> | € 7 |
| Pannacotta al timo limone con salsa ai frutti di bosco e granella di pistacchi <i>Thyme lemon Pannacotta with berry sauce and pistachio grain</i> | € 6 |
| Sapori di tiramisù <i>Chocolate crumble, mascarpone mousse and iced-meringue coffee.</i> | € 6 |