

## STARTER

- ★ TRIS DI CRUDI tartare di ricciola, tonno rosso del Mediterraneo, salmone norvegese e i loro condimenti 18  
TRIS raw amberjack tartare, bluefin tuna in the Mediterranean, Norwegian salmon and the condiments
- POLPO VERACE cotto nella sua acqua e scottato su cremoso di patate novelle, porro e punta d'asparago 16  
OCTOPUS VERACE cooked in its water and scalded on creamy new potatoes, leek and asparagus tip
- \* TARTARE DI SALMONE e mela verde marinata al lime e finocchietto con fili di sedano rapa e arancia di Ribera 14  
TARTAR SALMON and marinated green apple to lime and fennel with celeriac and orange wires of Ribera
- BATTUTO DI FASSONA piemontese alla vinaigrette di semi di senape, fave, spuma di pecorino e ravanelli 13  
BEATEN TO Piedmont Fassona vinaigrette of mustard seeds, broad beans, pecorino cheese mousse, radishes
- ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO su fiori di zucca, straciatella di bufala con crostini e burro scozzese salato 12  
ANCHOVIES DEL MAR CANTABRICO of zucchini flowers, straciatella di bufala with croutons and salty butter Scottish
- MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE gialle e verdi, carote confit e cacioricotta del Cilento su purea di basilico 10  
MILLEFOGLIE OF yellow and green courgettes, carrots and confit cacioricotta Cilento puree basil

\* B E N E S S E R E

■ H O M E M A D E

★ C H E F ' S S U G G E S T I O N

## PASTA

- ★ PACCHERI DI GRAGNANO IGP ricciola, asparagi, pomodorini disidratati, mollica di pane e finocchietto 15  
PACCHERI GRAGNANO IGP yellowtail, asparagus, dried tomatoes, bread crumbs and fennel
- FETTUCCINE 30 TUORLI homemade, gamberi rossi di Mazara, fave e aneto 14  
FETTUCCINE 30 YOLKS homemade, red shrimp, beans and dill
- SPAGHETTINO DI KAMUT BIO arselle sguscite, pepe di cayenna e bottarga di muggine di Cabras 13  
Spaghettono KAMUT BIO clams sguscite, cayenne pepper and bottarga of Cabras
- RAVIOLONI CAPRESI homemade ripieni di burrata di Adria DOP su pomodori San Marzano e basilico 12  
RAVIOLI Capri homemade stuffed with burrata on Adria DOP San Marzano tomatoes and basil
- \* RISO BASMATI AL SALTO con filetti di pollo organico e julienne di verdure di stagione croccanti 11  
BASMATI RICE IN JUMP fi beds with organic chicken and julienne of crunchy seasonal vegetables
- GNOCCHETTI DI PATATE NOVELLE homemade, fagiolini, battuto di basilico, pinoli e parmigiano 10  
GNOCCHETTI OF POTATOES homemade, chopped basil, pine nuts and Parmesan 24 months with green beans

## MAIN COURSES

- ★ FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS con cipollotto glassato al miele di rovo e malvasia con fiore di zucca 25  
BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN with onions glazed with honey and blackberries and malvasia with pumpkin flower
- \* SCOTTATA DI TONNO ROSSO del Mediterraneo in crosta di pistacchi di Bronte, asparagi e arancia bionda di Ribera 20  
Seared Mediterranean bluefin tuna crusted with pistachio, asparagus and orange blonde of Ribera
- \* BRANZINO patate novelle e fave fresche scottate su purea di basilico di Prà 20  
BASS potatoes, broad beans cooked with leek puree and basil
- RICCIOLA pomodorini confit, porro e purea di patata al dragoncello 18  
RICCIOLA AL CARTOCCIO with confit tomatoes, celery, capers and fior di Sorrento lemon
- SALMONE ALLA "PLANCIA" su spadellata verde di fagiolini, taccole, pisellini e crema di yogurt greco 16  
SALMON TO THE "BRIDGE" on sautéed green beans, snow peas and peas and greek yogurt cream
- TAGLIATA DI CHIANINA toscana, chips di patate alle erbe aromatiche e zucchine trombetta croccanti 16  
SLICED Tuscan CHIANINA, potato chips with herbs and crispy zucchini trumpet

## DESSERT

- BICCHIERE DI PORTO DALLA NOSTRA SELEZIONE ★ 12 SELECTION OF PORTO WINE  
abbinato a 3 cioccolati Valrhona combined to 3 chocolates Valrhona
- TIRAMISU' ALLE FRAGOLE ★ 8 STRAWBERRY TIRAMISU'  
crema al mascarpone, fragole, biscotti e riduzione d'arancia mascarpone cream, strawberries, biscuits and orange
- CROSTATINA CIOCCOLATO E LAMPONI ■ 8 CHOCOLATE TART AND RASPBERRIES  
pasta frolla al cacao, crema al cioccolato e lamponi chocolate pastry, chocolate cream and raspberries
- TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA E DI STAGIONE ■ 10 FRESH AND SEASON FRUITS  
ananas, fragole, passion fruit, mela verde, kiwi, banana pineapple, strawberry, passion fruit, apple, kiwi, banana
- CHEESECAKE AL LIMONE DI SORRENTO ■ 8 LEMON CHEESECAKE TO SORRENTO  
crema di ricotta, confettura di limoni, bagno di cioccolato bianco cream cheese, lemon jam, white chocolate bath
- YOGURT GRECO FILATO ★ 8 GREEK YOGURT  
servito con riduzione di more, mirtilli e lamponi served with blackberries, blueberries and raspberries

