

STARTER

- ★ COMPOSIZIONE DI CRUDI gamberi rossi di Mazara, tonno rosso del Mediterraneo, salmone norvegese, branzino pescato e i loro condimenti 18
RAW CRUDITES red Mazzara prawns, Mediterranean tuna, Norwegian salmon, sea bass and their condiments
- POLPO VERACE scottato su cremoso di patate, funghi porcini, purea di basilico e olio Evo 15
OCTOPUS potato creamy, Porcini mushrooms and basil
- * TARTARE DI SALMONE su insalatina di indivia belga, petali di finocchio, semi di melagrana e mousse di avocado 13
RAW SALMON salad, avocado and pomegranate seeds
- BATTUTO DI FASSONA piemontese, puntarelle romane, olive taggiasche, alice e vinaigrette ai semi di senape 13
RAW BEEF chicory, olives, anchovy and mustard seeds
- SEPPIOLINE IN GUAZZETTO in pomodori S. Marzano, fior di capperi, peperoncino fresco e frisella di kamut pugliese 12
SQUID tomato soup, fresh chilli with crunchy bread
- SFORMATINO DI ZUCCA con stracciatella, cicoria scottata e riduzione di aceto balsamico tradizionale di Modena 10
PUMPKIN flan with burrata cream, chicory and traditional balsamic vinegar of Modena

* 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

- ★ TAGLIOLINO 30 TUORLI alla curcuma homemade, funghi porcini e purea di basilico di Pra' 13
HOMEMADE TAGLIATELLE with porcini mushrooms and basil of Pra'
- SPAGHETTONE DI KAMUT BIO mazzancolle, pesto di mandorle e pomodorini secchi 12
KAMUT BIO SPAGHETTO red shrimp and red pesto
- PACCHERI DI GRAGNANO IGP busara di polpo, broccoletti, peperoncino fresco e olio EVO 12
BIG MACCHERONI octopus, broccoli, fresh chilli and EVO olive oil
- GNOCCHETTI VERDI homemade con ragù di vitello bianco, zafferano e salvia 11
GREEN GNOCCHI white bolognese sauce
- * RISO BASMATI AL SALTO filetti di pollo BIO e julienne di verdure di stagione croccanti 11
BASMATI RICE IN JUMP with chicken fillets BIO and julienne of crunchy seasonal vegetables
- CAPPELLACCI DI ZUCCA GIALLA con farina macinata a pietra e salsa alle noci di Sorrento 10
HOMEMADE RAVIOLI with pumpkin, nuts and parmesan

MAIN COURSES

- ★ FILETTO DI MANZO IRLANDESE su indivia belga rosolata, riduzione di barolo e cremoso di patate al dragoncello 23
BEEF MEAT FILLET reduction of Barolo and creamy potato
- * SCOTTATA DI TONNO ROSSO del Mediterraneo ai semi di chia, insalatina di puntarelle romane e crema di burrata 20
RED TONNO SCOTTED chia seeds, chicor and burrata cheese
- * BRANZINO cotto in crosta di sale con funghi porcini e patate al profumo di maggiorana 20
BRANZINO potato and porcini mushrooms
- GALLETTO RUSPANTE disossato cotto a bassa temperatura in erbe provenzali con patate chips e salsa BBQ 18
BANTAM CHICKEN with provencal herbs, potato chips and BBQ sauce
- SALMONE ALLA "PLANCIA" su finocchi allo zafferano, semi di melagrana, bacche di pepe rosa e finocchietto 16
"PLANCIA" SALMON saffron fennel, pomegranate seeds and pepper berries
- TAGLIATA DI CHIANINA toscana accompagnata spicchi di patate saltati e broccoletti 16
CHIANINA BEEF potatoes and cabbages

DESSERT

- SELEZIONE DI TRE RUM abbinati a tre cioccolati Valrhona ★ 15 THREE SELECTION OF RUM combined to three chocolates Valrhona
- TIRAMISU' FONDENTE crema al mascarpone, scaglie di cioccolato, biscotti e espresso ★ 8 TIRAMISU' mascarpone cream, chocolates, biscuits, espresso
- CROSTATINA ALLE FRAGOLE croccante pasta frolla, crema pasticcera e fragole ■ 8 TART, CREAM AND STRAWBERRY pastry, cream and strawberry
- TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA ananas, fragole, passion fruit, mela verde, kiwi, banana ■ 10 FRESH AND SEASON FRUITS pineapple, strawberry, passion fruit, apple, kiwi, banana
- CHEESECAKE AI LAMPONI crema di ricotta al limone e confettura di lamponi ■ 8 CHEESECAKE cheese cream, raspberries jam
- YOGURT GRECO FILATO servito con miele di castagno e noci di Sorrento * 8 GREEK YOGURT served with honey and nuts

