

Antipasti

- Tonno marinato all'orientale con mango e germogli di soia* 17
Oriental marinated tuna with mango and bean sprouts
- Sfere di baccalà croccanti, sfoglie di ortaggi e dressing allo zenzero e limone ** 15
Crunchy codfish balls and sliced vegetables with ginger and lime dressing
- Tartare di trota salmonata con pan brioche e gel alla papaya ** 15
Salmon trout tartare with brioche bread and papaya jelly
- Fiocchi di Culatello di Libello, cipolle di Tropea caramellate e spuma di Bufala* 18
Culatello di Libello flakes, caramelized Tropea onions and Bufala foam
- Stracciatella con insalata di asparagi e pomodoro rappreso* 14
Bufala Stracciatella with asparagus salad and tomato reduction

Primi Piatti

Riso al pesce persico 15

Perch fish rice

*Spaghettoni mantecati al basilico e mandorle con battuto di gamberi
ed emulsione di pomodoro grigliato* 17

*Spaghetti with basil and almonds with mashed shrimps and
grilled tomatoes emulsion*

*Ravioli con guancia di vitello brasato, piselli e ricotta salata ** 16

Ravioli with braised veal cheek, peas and salted ricotta

Calamarata di Gragnano, calamari e lattuga di mare 16

Gragnano Calamarata with squids and sea lettuce

*Gnocchi di parmigiano e ricotta, asparagi e gocce di aceto balsamico ** 15

Parmesan and ricotta gnocchi with asparagus and balsamic vinegar

Secondi Piatti

*Trancio di Tonno con caponata alla mediterranea, salsa di peperoni e
colatura di Alici ** 23

Tuna steak with vegetable caponata, pepper sauce and anchovy essence

Grigliata mista di pesce con verdure di stagione alla griglia 25
Mix grilled fish with grilled season vegetables

Filetto di Manzo arrostito, patate novelle, asparagi e salsa al pistacchio 24
Roasted beef fillet, new potatoes, asparagus and pistachio sauce

Frittura di paranza, salicornia e le sue salse 23
Mix fried fish with sea asparagus and

*Trota in crosta di erbe, scarola arrostita con crema di carota e Cardamomo ** 16
Herb-crusted trout, roasted escarole with carrot cream and cardamom

Suprema di pollo farcito alle erbe, verdure primaverili e olio al rosmarino 16
Chicken supreme stuffed with herbs, spring vegetables and rosemary oil

Dessert

Tiramisu 7

Tortino di patate dolci, gelato al rosmarino e confettura di pomodoro 7
Sweet potatoes pie with rosemary ice cream and tomato jam

"Cremino cremoso" fondente, gelato al fior di latte e frutti di bosco 8
Dark chocolate mousse, fiordilatte ice cream and berries

Mousse alla papaya con crumble di cocco 7
Papaya mousse with coconut crumble

Delicatezza al limone, gelato al pistachio e fragole 8
Lemon cream, pistachio ice cream and strawberries

Informativa allergeni

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della Nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nei menu, possono contenere tracce di allergeni, ove per "possono contenere" s'intenda "non è possibile escludere presenza di secondo le normali procedure di preparazione".

Si elencano i principali:

- **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**
- **Crostacei e prodotti derivati**
- **Uova e prodotti derivati**
- **Pesce e prodotti derivati**
- **Arachidi e prodotti derivati**
- **Semi di soia e prodotti derivati**
- **Latte (incluso il lattosio) e formaggi e prodotti derivati**
- **Frutta secca a guscio e prodotti derivati**
- **Sedano e prodotti derivati**
- **Senape e prodotti derivati**
- **Semi di sesamo e prodotti derivati**
- **Solfiti e anidride solforosa**
- **Lupino e prodotti derivati**
- **Molluschi e prodotti derivati**

Si raccomanda alla gentile clientela che fosse a conoscenza di problemi legati ad intolleranze o allergie agli alimenti sopra elencati, di specificarlo all'atto dell'ordinazione al personale di sala al fine di consentire al cuoco di operare correttamente ed evitare anche minime contaminazioni di allergeni. Si avvisa inoltre che determinati piatti non possono essere preparati eliminando semplicemente l'allergene poiché lo stesso rientra in maniera essenziale nella ricetta.

** Prodotto acquistato fresco, lavorato ed abbattuto da noi per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria*

Allergens Note

In accordance with the European Legislation n.1169/2011, and in order to guarantee the safeguard of our Guests, we advise that the courses as shown in our Menu could have some traces of allergens, where "could have" is intended as "the existence of these ones cannot be ruled out according to the ordinary preparation processes".

Here we list the most relevant ingredients:

- **Cereals with gluten or gluten derivatives;**
- **Shellfish and its derivatives;**
- **Eggs and its derivatives;**
- **Fish and its derivatives;**
- **Peanuts and its derivatives;**
- **Soybean and its derivatives;**
- **Milk (lactose included), cheese and their derivatives.**
- **Dried fruits and its derivatives.**
- **Celery and its derivatives;**
- **Mustard and its derivatives;**
- **Sesame seed and its derivatives;**
- **Sulphites and Sulphitic anhydride;**
- **Lupin and its derivatives;**
- **Mollusc and its derivatives;**

We recommend our Customers with problems related to intolerances or allergies to any ingredients listed above, to specify it to our Staff when ordering at the restaurant to allow our Chef to serve in the best way, avoiding any contamination of allergens. We also advise that some courses can't be prepared simply removing the allergen because it is a fundamental part of the recipe.

** Please note that some products could have been purchased fresh and then frozen for storage in compliance with health regulations.*

