

ANTIPASTI

GRILLED CALAMARI 'LIKE BACK HOME' 435

with anchovy mayonnaise and lemon
CALAMARI GRIGLIATI COME A CASA
maionese di alici e limone

'CONIGLIO ALLA CACCIATORA' 415

rabbit terrine, Taggiasche olives,
marinated Datterino tomatoes, capers, rabbit jus
'CONIGLIO ALLA CACCIATORA'
terrina di coniglio, olive Taggiasche,
Datterino marinato, caperi, jus di coniglio

MEDITERRANEAN ABERJACK CEVICHE 435

beetroot with Calamansi vinegar, raspberries, buckwheat
CRUDO DI RICCIOLA MEDITERRANEA
bietole con aceto Calamansi, lamponi, grano saraceno

ARTICHOKE AND SUNCHOKE 415

sunflower seeds, Asiago Trentino DOP, sunchoke jus
CARCIOFO E TOPINAMBUR
semi di girasole, Asiago Trentino DOP, jus di topinambur

ZUPPE

POULTRY CONSOMMÉ 325

capon raviolo, black truffle
CONSOMMÉ DI POLLAME
raviolo di cappone, tartufo nero

PEA VELOUTÉ 365

Gambero Rosso prawns, watercress, almonds
VELLUTATA DI PISELLI
Gambero Rosso, crescione, mandorle

PRIMI

HERBS GNOCCHI S 385

spring vegetables, garlic cream, milk crisps M 445
GNOCCHI ALLE ERBETTE
verdure primaverili, crème d'aglio, latte crisps

LOBSTER TORTELLONI S 635

bisque, three types of tomatoes, basil M 695
TORTELLONI D'ASTICE
bisque, tre tipi di pomodoro, basilico

SPAGHETTI 'CARBONARA DI MARE' S 585

sea urchin, squid, bottarga, salmon caviar, M 645
black Kampot pepper from .pepper..field
SPAGHETTI 'CARBONARA DI MARE'
ricci di mare, seppia, bottarga, caviale di salmone,
pepe nero di Kampot da .pepper..field

PRIMI

'RISOTTO PESCATORA' S 485

market assorted seafood, shellfish reduction and saffron M 545
'RISOTTO PESCATORA'
frutti di mare di mercato,
riduzione di crostacei e zafferano

SECONDI

CONFIT MONKFISH IN OLIVE OIL 765

broccoli, morels, clams
RANA PESCATRICE CONFIT IN OLIO D'OLIVA
broccoli, spugnole, vongole

LAMB BALLOTINE 725

kale, celeriac, whiskey Laphroaig and foie gras
BALLOTINE D'AGNELLO
cavolo riccio, sedano rapa,
whiskey Laphroaig e fegato grasso d'oca

GRILLED OCTOPUS PARMENTIER 795

potatoes, Lardo di Colonnata
POLPO ALLA GRIGLIA PARMENTIER
patate, Lardo di Colonnata

CONTORNI

FRIED ZUCCHINI 165

Zucchine fritte

ROASTED POTATOES 155

Patate al forno

MASHED POTATOES 165

Crema di patate al burro

GRILLED SEASONAL VEGETABLES 165

Vegetali di stagione grigliati

We are proudly serving Mancini pasta. The farm that produces pasta
in the middle of a wheat field in the Marche region.

*Serviamo orgogliosamente Pasta Mancini. Un' azienda Agricola che
produce pasta in mezzo ad un campo di grano nelle Marche.*

CROSTACEI ED OSTRICHE

Selection of fine seafood served raw or cooked to your liking
*Selezione di frutti di mare di qualità serviti crudi
o cotti a vostro piacere*

MARKET OYSTERS		By piece	
sicilian lemons, Mignonette sauce		Al pezzo	
<i>OSTRICHE DI MERCATO</i>			
<i>limoni di Sicilia, salsa Mignonette</i>			

SCALLOPS		By piece	135
<i>CAPELANTE</i>		Al pezzo	

SICILIAN RED PRAWNS	By weight 100 g		295
<i>GAMBERO ROSSO SICILIANO</i>	Al peso 100 g		

MAZZANCOLLE PRAWNS	By weight 100 g		295
<i>MAZZANCOLLE MEDITERRANEE</i>	Al peso 100 g		

BLUE PRAWNS	By weight 100 g		295
<i>GAMBERO BLU</i>	Al peso 100 g		

LANGOUSTINES	By weight 100 g		295
<i>SCAMPI</i>	Al peso 100 g		

BLUEFIN TUNA	By weight 100 g		295
<i>TONNO PINNA BLU</i>	Al peso 100 g		

Our seafood consumed raw, with the exception of oysters, is chilled to -20 °C and subsequently kept at this temperature for at least 24 hours to ensure a remediation treatment and safe consumption of seafood.

I frutti di mare consumati crudi ad eccezione delle ostriche, subiscono un abbattimento a -20 °C e successivamente mantenuti a questa temperatura per almeno 24 ore per assicurare un trattamento di bonifica e un consumo sicuro di frutti di mare.