

A La Carte

Tartare di Angus €18

Tartare di Angus, mousse di bufala, pomodori secchi e granella di pistacchi.
Angus tartare with bufala, dry tomatoes and pistachio grain.

Grigia del Monte €16

Paccheri con soppressata, pecorino stagionato e cipolla frita sbriciolata.
Paccheri pasta with soppressata salami, pecorino cheese and fried chopped onion.

Malloreddus con ceci, patate, scalogno e cozze €16

Malloreddus pasta with chickpeas, shallot and mussels

Lomo di Manzo con salsa di Prosecco €28

Lomo di Manzo con salsa di Prosecco aromatizzata all'ibisco, scaglie di mandorle e rondelle di patate viola fritte.

Lomo Beef with ibiscus and Prosecco sauce, almonds flakes and fried purple potatoes.

Crostone Sgombro e Caponata €12

Crusty bread with vegetable caponata and mackerel fish.

Tagliolini con Bisque di Aragosta €28

Tagliolini con Bisque di Aragosta, il suo crudo e mayo al pompelmo rosa.

Tagliolini pasta cooked in lobster bisque, his raw fish and pink grapefruit mayo.

Degustazione di Prosciutto crudo €20

Tagliato a mano e sgabei (tipologia e stagionatura del prosciutto verranno esposte dall'Oste in quanto variabili).

Tasting of hand cut ham and fried pizza pasta (The typology and the seasoning of ham can change because we like look for new and captivating product)

Carpaccio di carne Salada, nocciola e frutti di bosco €18

Thinly sliced raw meat, hazelnut topping and berries

Orecchiette al cavolo viola, stracciatella e pomodori secchi €16

Orecchiette pasta cooked in purple cabbage sauce, stracciatella cheese and dry tomatoes.

Lampredotto dell'Oste €16

Lampredotto dell'Oste, le sue salse e chili di fagioli neri Our Lamprey, his sauces and black beans chili.

Pasta fresca al ragù della Nonna €14

Fresh pasta with Tuscany homemade ragù (Grandma's recipe)

Frittura di anelli e ciuffi di Totano con salsa thai ed estratto di lime €16

Fried squid tufts, thai sauce and lime extract

Frisella con Cacciucco €14

Frisella bread with our Cacciucco fish soup

Scialatiello €16

Scialatiello con pomodorini bicolore, Vongole e Katsubushi.

Scialatiello pasta with red and yellow tomatoes, clams and Katsubushi

Plateau Royale (si consiglia per due persone) €80

Plateau Royale di crudi di mare: Ostriche, Gamberi rossi di Mazara, Gamberi Atlantici, Scampi, cubi di pesce Spada su insalatina di alghe wakama, pokè di zenzero rosa, zenzero giallo, Edamame, Avocado, Mango e Ananas, tartine con uova di pesce, ceviche Peruviano e leche de Tigre.