



ANTIPASTI TERRA

<i>Tagliere di salumi e formaggi (2 persone)</i> <i>(Cured meats and cheese platter) (7)</i>	€ 20,00
<i>Tartare di filetto con capperi e acciughe</i> <i>(Beef fillet tartare with capers and anchovies) (4)</i>	€ 12,00
<i>Polpettine di lesso fritte su fonduta di formaggio</i> <i>(Fried beef meatballs on cheese fondue) (1 -3 - 7)</i>	€ 12,00



ANTIPASTI MARE

<i>Tartare di tonno</i> (Tuna tartare) (4)	€ 13,00
<i>Tartare di salmone alla mela verde</i> (Salmon tartare with green apple) (4)	€ 12,00
<i>Polpo* e patate</i> (Octopus with potatoes) (14)	€ 12,00
<i>Branzino al mojito</i> (Mojito Sea Bass) (4)	€ 12,00

**Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*



PRIMI PIATTI TERRA

Tagliolini funghi porcini e guanciale croccante € 16,00
(Tagliolini pasta with porcini mushrooms and crispy guanciale) (1-7)

Paccheri all'amatriciana € 12,00
(Paccheri pasta with tomato and guanciale sauce) (1-7)

Spaghetti alla carbonara € 12,00
(Spaghetti with raw egg, guanciale and black pepper) (1-3-7)

Pici Cacio e Pepe con carciofi fritti € 12,00
(Pici pasta with aged pecorino cheese, pepper and deep fried artichokes) (1-7)



PRIMI PIATTI MARE

Tagliolino calamaro, mazzancolla, pomodorini pachino e granella di pistacchio € 16,00

(Tagliolino pasta with squid, shrimps, pachino cherry tomatoes, chopped pistachios)
(1-2-3-4-8-14)

Chicche di patate con spada olive taggiasche, capperi siciliani, pomodorini secchi e mandorle tostate € 16,00

(Gnocchi pasta with swordfish, capers, sun dried tomatoes,) (1-4-8)

Tagliolini con tonno fresco, julienne di pomodorini secchi, menta e granella di pistacchio

(Tagliolini pasta with fresh tuna, sun dried tomatoes, mint, chopped pistachios) (1-2-3-4-8)

€ 16,00

Pacchero con spigola, zucchine alla julienne, bottarga e lime

(Pacchero pasta with sea bass, zucchini, bottarga and lime) (1 – 4) € 16,00

**Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/*



SECONDI PIATTI TERRA

Filetto ai funghi porcini con riduzione di Barolo € 28,00
(Beef tenderloin with porcini mushroom and red wine reduction) (12)

Filetto alle 5 spezie € 24,00
(Beef tenderloin with thyme, fennel, anise, juniper and black pepper)

Tagliata ai funghi porcini € 24,00
(Sliced beef steak with porcini mushrooms)

Tagliata al rosmarino € 20,00
(Sliced beef steak with rosemary)



SECONDI PIATTI MARE

Filetto di tonno al sesamo con composta di menta e insalatina di finocchi

(Tuna fillet with mint jam and fennel salad) (4-11) € 22,00

Polpo alla piastra su crema di patate* € 20,00

(Grilled octopus on a potato purea) (14)

*Frittura di calamari** € 16,00

(Fried calamari) (14)

*Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.



CONTORNI

<i>Verdure di stagione</i> (Seasonal vegetables)	€ 5,00
<i>Carciofo alla giudia (solo di stagione)</i> (Deep fried artichoke) (only in season)	€ 6,00

DESSERT

<i>Dolce del giorno</i> (Dessert of the day)	€ 6,00 / 8,00
<i>Fragole con panna</i> (Strawberries with whipped cream) (7)	€ 7,00
<i>Ananas</i> (Pineapple)	€ 5,00