



ANTIPASTI TERRA

Tagliere di salumi e formaggi (2 pers) € 20,00

(Cured meats and cheese platter) (7)

Tartare di filetto con capperi e acciughe € 14,00

(Beef fillet tartare with capers and anchovies) (4)

Polpette di lesso fritte su fondua di formaggio € 12,00

(Fried beef meatballs on cheese fondue) (1 -3 - 7)



ANTIPASTI MARE

Tartare di tonno € 14,00

(Tuna tartare) (4)

Tartare di salmone alla mela verde € 12,00

(Salmon tartare with green apple) (4)

Polpo e patate* € 12,00

(Octopus with potatoes) (14)

Branzino al mojito € 12,00

(Mojito Sea Bass) (4)

*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)

Pici Cacio e Pepe con carciofi fritti € 14,00

(*Pici pasta with aged pecorino cheese, pepper and deep fried artichokes*) (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)



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 € 16,00

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

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** € 18,00

(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

Verdure di stagione € 6,00

(*Seasonal vegetables*)

Carciofo alla giudia (solo di stagione) € 7,00

(*Deep fried artichoke (only in season)*)

DESSERT

Dolce del giorno € 6,00/8,00

(*Dessert of the day*)

Fragole con panna € 7,00

(*Strawberries with whipped cream) (7)*