

## PIATTI DI MARE • *Fish dishes*

### Antipasti

Capasanta scottata con aglio e timo, salsa di zafferano e chips di barbabietola	€ 16,00
Tartare di ricciola alla maggiorana con salsa di yogurt e sfere di mango	€ 18,00
Polpo affumicato con crema di patate e olio al prezzemolo	€ 18,00
Cruditè di mare (pescato del giorno) con lime frizzante	€ 25,00
Calamaro cotto a bassa temperatura al nero di seppia e tzatziki	€ 18,00
Carpaccio di pescatrice con avocado e peperoni dolci	€ 16,00

### Starters

Seared scallops with garlic and thyme, saffron sauce and beetroot crisps	€ 16,00
Yellowtail tartare with marjoram, yoghurt sauce and mango spheres	€ 18,00
Smoked octopus with potato cream and parsley oil	€ 18,00
Seafood crudités (catch of the day) with sparkling lime	€ 25,00
Squid cooked at low temperature with squid ink and tzatziki	€ 18,00
Monkfish carpaccio with avocado and sweet peppers	€ 16,00

### Primi piatti

Linguine, aglio, olio e peperoncino con battuta di gamberi	€ 16,00
Tortello di baccalà, datterini tricolori, burrata e olio al basilico	€ 16,00
Spaghetto alle vongole veraci e spugna di prezzemolo	€ 15,00
Chicche di patate con polpo e mirepoix al limone	€ 15,00
Pacchero al nero di seppia, cozze e crema di pecorino	€ 22,00
Risotto ai crostacei con crumble al limone	€ 18,00

### Pasta dishes

Linguine with garlic, olive oil and chilli, served with a prawn tartare	€ 16,00
Salt-cured cod tortello with tricolour cherry tomatoes, burrata and basil oil	€ 16,00
Spaghetti with clams and a parsley sponge	€ 15,00
Potato gnocchi with octopus and lemon mirepoix	€ 15,00
Paccheri with squid ink, mussels and pecorino cream	€ 22,00
Seafood risotto with lemon crumble	€ 18,00

### Secondi piatti

Frittura dell'Adriatico	€ 18,00
Grigliata di pesce	€ 18,00
Lingotto di tonno in crosta di sesamo con salsa teriyaki	€ 22,00
Trancio di salmone scottato con ravanelli e salsa al lampone	€ 22,00
Spezzatino di pesce con crema di broccoli e chips di patate dolci	€ 20,00
Tataki di spada, porro e colatura di bufala	€ 20,00

### Fish main courses

Adriatic-style fried fish	€ 18,00
Grilled fish	€ 18,00
Tuna steak in a sesame crust with teriyaki sauce	€ 22,00
Seared salmon steak with radishes and raspberry sauce	€ 22,00
Fish stew with broccoli cream and sweet potato crisps	€ 20,00
Swordfish tataki with leek and buffalo mozzarella extract	€ 20,00



### Contorni

Insalatina mista di stagione	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Verdure al gratin	€ 5,00
Erbette ripassate con aglio, olio e peperoncino	€ 5,00

### Side dishes

Mixed seasonal salad	€ 5,00
Roasted potatoes	€ 5,00
Au gratin vegetables	€ 5,00
Sautéed herbs with garlic, oil and chilli	€ 5,00

### Dessert

Lingotto di cioccolato del Madagascar e namelaka al caramello	€ 8,00
Stecco di magnum ai frutti rossi e cioccolato bianco	€ 8,00
Limone di Sorrento con crumble	€ 8,00
Semifreddo alla nocciola	€ 8,00
Tiramisù dello Chef	€ 8,00
Fantasia di frutta (cocco-passion fruit-amarena)	€ 8,00

### Dessert

Madagascar chocolate bar with caramel namelaka	€ 8,00
Magnum ice lolly with red berries and white chocolate	€ 8,00
Sorrento lemon with crumble	€ 8,00
Hazelnut semifreddo	€ 8,00
The Chef's tiramisù	€ 8,00
Fruit medley (coconut, passion fruit, black cherry)	€ 8,00

## PIATTI DI TERRA • *Meat dishes*

### Antipasti

Carne salada con pistacchio di Bronte e pesto di rucola	€ 16,00
Petali di vitello con stracciatella e pomodorini confit e fiori del capperò	€ 15,00
Tartare di fassona con salsa di soia e cipolla croccante	€ 14,00

### Starters

Carne salada with Bronte pistachios and rocket pesto	€ 16,00
Veal fillet with stracciatella, confit cherry tomatoes and caper flowers	€ 15,00
Fassona beef tartare with soy sauce and crispy onion	€ 14,00

### Primi piatti

Gnocchi con gorgonzola, fiori di zucca e chips di patate lesse	€ 14,00
Raviolo ripieno di carne sfilacciata con nocciole del Piemonte e crema di Castelmagno	€ 15,00
Risotto alla Norma	€ 16,00
Passatelli al ragù bianco, tartufo estivo e formaggio di fossa	€ 15,00

### Pasta dishes

Gnocchi with Gorgonzola, courgette flowers and boiled potato crisps	€ 14,00
Ravioli stuffed with pulled meat, Piedmont hazelnuts and Castelmagno cream	€ 15,00
Risotto with fried aubergines, tomato sauce and salted ricotta	€ 16,00
Passatelli with white ragù, summer truffle and fossa cheese	€ 15,00

### Secondi piatti

Costine di agnello marinato al BBQ con salsa ai frutti rossi	€ 16,00
Filetto di vitello con crema di patate all'aglio nero e demi-glace	€ 18,00
Tagliata di carne, spuma di parmigiano con rucola e pomodori secchi	€ 16,00

### Main courses of meat

BBQ-marinated lamb ribs with red berry sauce	€ 16,00
Veal fillet with black garlic potato purée and demi-glace	€ 18,00
Sliced steak, Parmesan mousse with rocket and sun-dried tomatoes	€ 16,00

### Cena 3 portate

Un antipasto, un primo e un secondo

- Menù di pesce (escluso crudo) a persona € 45,00
  - Menù di carne a persona € 40,00
- Bevande escluse, bambini a consumo.

### 3-course dinner

A starter, a first course and a main course

- Fish Menu (excluding raw fish) per person € 45,00
  - Meat Menu per person € 40,00
- Drinks not included, children charged based on consumption

Coperto € 3,00 a persona

Cover charge € 3,00 per person