

Menu Pranzo | Lunch Menu

H 12:00pm - 2:30pm

Antipasti | Starters

Prosciutto "Parma 24 Mesi" & Melone.
24 Month Aged Parma Ham & Fresh Melon.
12

Insalata di Polpo, Pomodorini Essiccati, Pinoli,
Basilico Fresco.
Poached Octopus, Sun Dried Tomatoes,
Pine Nuts, Fresh Basil.
14

Burrata, Pomodori Ramati, Olio Extra Vergine
di Prima Spremitura, Basilico Fresco.
Burrata Cheese, Heirloom Tomatoes, Extra
Virgin Olive Oil, Fresh Basil.
11

Selezione Di Formaggi D.O.P. con Confetture
& Mostarde.
Selection Of DOP Cheeses, Jams, Mustards.
15

Insalate | Salad

CAESAR

Petto di Pollo, Crostini di Pane, Bacon
Croccante, Lattuga, Scaglie di Parmigiano.
Chicken Breast, Crunchy Bread, Crispy Bacon,
Baby Lettuce, Parmesan Flakes.
10

NIZZARDA

Lattuga, Fagiolini, Pomodorini, Patate, Tonno,
Uovo.
Baby Lettuce, Cherry Tomatoes, Green Beans,
Boiled Potatoes, Tuna, Egg.
10

CAPRINO

Misticanza, Lamponi, Noci, Salsa ai Lamponi, Mela
Aromatizzata all'Aceto, Formaggio Caprino.
Mixed Salad, Raspberries, Walnuts, Raspberry
Sauce, Apple Vinegar, Goat's Cheese.
12

Paste | Pasta

Ravioli Farciti con Misto Carne al Ragù Classico.
Meat Ravioli in Classic Ragout.
13

Calamarata alla Marinara, Calamari, Cozze,
Vongole, Gamberi.
Pasta "Calamarata", Calamari, Mussels,
Clams, Prawns.
13

Calamarata Trofie al Pesto.
"Trofie" Pasta With Basil Pesto.
12

Secondi Piatti

Main Course

Tagliata di Cube Roll, Pomodorini Confit,
Rucola, Grana, Balsamico.
Cube Roll "Tagliata", Cherry Tomatoes,
Rocket, Grana, Aged Balsamic.
32

Filetto di Branzino, Patate, Pomodorini.
Oven baked Sea Bass, Potatoes, Cherry
Tomatoes.
18

Dolci | Sweets

Tiramisù in Sfera di Cioccolato Croccante al
Nero di Trieste.
Crunchy Chocolate Sphere Tiramisù, Trieste
"Nero Coffee".
8

Millefoglie allo Zabaione, Insalata di Fragole
Marinate all'Aceto Balsamico.
Mille Feuille, Chantilly Cream, Strawberry
Salad Marinated in Balsamic Vinegar.
7

Menu Cena | Dinner Menu

H 06:45pm - 10:00pm

Antipasti | Starters

Orata Gravlax, Brunoise di Cetriolo, Gocce di Formaggio Caprino, Salsa Avocado, Olio al Prezzemolo.

Gilihead Bream Gravlax, Cucumber Brunoise, Goat Cheese Drops, Avocado Sauce, Parsley Olive Oil.

18

Insalata di Polpo, Pomodorini Essiccati, Pinoli, Basilico Fresco.

Poached Octopus, Sun Dried Tomatoes, Pine Nuts, Fresh Basil.

14

Prosciutto San Daniele, Confettura di Datterini Gialli al Profumo di Vaniglia, Grana 24 mesi.

“San Daniele Ham”, Vanilla Yellow Cherry Tomatoes Marmelade, 24 Months Aged Grana.

15

Insalata di Erbe Spontanee & Caprino.

Mixed Wild Herbs Salad, Goat's Cheese.

14

Paste | Pasta

Scrigni con Burrata Pugliese, Cime di Rapa, Gamberi Rossi.

Burrata Cheese Ravioli, “Cime di Rapa”, Red Prawns.

19

Pasta alla Chitarra, Pomodori Confit, Zafferano di Avezzano, Crema di Grana Vacche Rosse Invecchiato. “Chitarra” Pasta, Tomato Confit, Saffron, Creamy Parmesan.

16

Calamarata con Crema di Scampi.

“Paccheri” Pasta, Prawns Cream.

18

Gnocchi con Ragù alla Vecchia Maniera.

Potatoes Gnocchi, “Bolognese Sauce”

12

Secondi Piatti | Main Course

Filetto di Maialino, Purea di Sedano Rapa, Chutney di Mele.

Pork Tenderloin, Celeriac Purea, Apple Chutney.

18

Polpo Scottato, Stracciatella al Profumo di Rosmarino, Olio Extra Vergine al Prezzemolo.

Pan fried Octopus “Stracciatella” Burrata

Cheese, Rosemary, Parsley Olive Oil.

18

Tagliata di Cube Roll, Pomodorini Confit, Rucola, Grana, Balsamico.

Cube Roll “Tagliata”, Cherry Tomatoes, Rocket, Grana, Aged Balsamic.

32

Filetto di Branzino, Patate, Pomodorini.

Oven baked Sea Bass, Potatoes, Cherry Tomatoes.

18

Sformato di Patate, Verdure di Stagione, Crema di Bufala, Scaglie di Parmigiano.

Potatoes Flan, Seasonal Vegetables, Mozzarella Cheese Cream, Parmesan Flakes.

10

Dolci | Sweets

Millefoglie allo Zabaione, Amarena Glassata.

Italian “Zabaione” Mille – Feuille Pastry, Glazed Sour Cherry.

8

Tiramisù in Sfera di Cioccolato Croccante al Nero di Trieste.

Crunchy Chocolate Sphere Tiramisù, Trieste “Nero Coffee”.

8

Parfait alla Vaniglia, Nocciole, Mandorle, Uva Sultana Aromatizzata al Brandy, Scaglie di Cioccolato.

Vanilla Parfait, Hazelnuts, Almonds, Brandy Flavoured Sultanas, Chocolate Chips.

8

Selezione di Gelati, Frutti di Bosco.

Ice Cream Selection, Berries.

2,5 / Scoop