



ANTIPASTI

SELEZIONE DI CRUDO DI MARE CON PESCI E CROSTACEI

SELECTION OF RAW SEAFOOD WITH FISH AND CRUSTACEANS

€35

2/4/14

TONNO ROSSO SCOTTATO, ANGURIA ALLA SOIA, FAGIOLINI, LIMONE SALATO E SALSA TONNATA.

SEARED BLUEFIN TUNA, WATERMELON WITH SOY, GREEN BEANS, LEMON
SAVORY AND TUNA SAUCE.

€25

1/3/4/6/7/12

RICCIOLA MARINATA AGLI AGRUMI CON PESCA GIALLA, FINGER LIME, NOCCIOLE TOSTATE E FRUTTO DELLA PASSIONE.

AMBERJACK MARINATED IN CITRUS FRUITS WITH YELLOW PEACH, FINGER LIME, TOASTED HAZELNUTS
AND PASSION FRUIT.

€25

4/5/8

GAMBERO ARROSTO, ZUCCA NAPOLETANA, MENTA E SALSA INGLESE SALATA.

ROASTED SHRIMP, NEAPOLITAN PUMPKIN, MINT AND SAUCE ENGLISH SALTY.

€22

1/2/3/7/8

TARTARE DI FILETTO DI MAIALINO MARINATO, NOCCIOLE, CREME FRAICHE E PORRO ARROSTO.

MARINATED PORK FILLET TARTARE, HAZELNUTS, CREME FRAICHE AND ROASTED LEEK.

€24

3/6/7/8/10/12

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.0



PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, SEPPIA ED IL SUO FONDO

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER, CUTTLEFISH

€22

1/4

LINGUINE DI GRAGNANO CON POLPA DI RICCI DI MARE E CAVIALE OSCIETRA.

LINGUINI PASTA FROM GRAGNANO WITH SEA URCHIN PULP AND OSCIETRA CAVIAR.

€38

1/4/14

QUADROTTI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI LIMONE NOCI E ASPARAGI DI MARE CON VONGOLE, POMODORO DRY E SALSA PREZZEMOLO.

SQUARES OF FRESH PASTA FILLED WITH LEMON, WALNUTS AND SEA ASPARAGUS WITH CLAMS,
DRY TOMATO AND PARSLEY SAUCE.

€24

1//3/7/8/14

BOTTONI DI FARINA CON BUFALA, PATATE BIANCHE E BACCALÀ.

FLOUR BUTTONS WITH BUFFALO MOZZARELLA, WHITE POTATOES AND COD.

€22

1/3/4/7

RISOTTO ACQUERELLO, CACIOCAVALLO PODOLICO, SALSA ALLARDIATA E PEPERONE CRUSCO

RISOTTO, CACIOCAVALLO CHEESE, TOMATO SAUCE WITH PORK LARD AND PEPPER

€20

7

SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLA NERANO (ZUCCHINE, BASILICO E FORMAGGI MISTI).

SPAGHETTONE FROM GRAGNANO ALLA NERANO (COURGETTES, BASIL AND MIXED CHEESES).

€16

1/7

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.0



SECONDI PIATTI

SPIGOLA ALLA CAPRESE

SEA BASS CAPRESE STYLE

€28

4/7

ZUPPETTA DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E PESCI.

SHELLFISH, CRUSTACEAN AND FISH SOUP.

€30

1/2/4/12/14

RICCIOLA AI SAPORI DI AGEROLA

CON SALSA TARALLO E STRACCIATA DI BUFALA

AMBERJACK WITH TARALLO SAUCE AND BUFFALO STRACCIATA CHEESE

€25

1/3/4/7/14/8

GRIGLIATA DI PESCI INNOVATIVE, CON ZUCCHINE IN DOPPIA CONSISTENZA, DEMI-GLACÉ DI PESCE E MAYONESE ALLA MENTA

GRILLED INNOVATIVE FISH, WITH ZUCCHINI IN DOUBLE
TEXTURE, FISH DEMI-GLACÉ AND MINT MAYONNAISE

€28

1/2/3/4/7/9/12

TENERO DI MAIALINO CBT CON MELA ANNURCA, CAROTE BABY ED IL SUO FONDO

TENDER CBT SUCKLING PIG WITH ANNURCA
APPLE, BABY CARROTS AND ITS FUND

€26

1/7/8/12

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.0



DESSERT

RICOTTA E PERA

SWEET RICOTTA AND PEAR

€12

1/3/7/8

DELIZIA A LIMONE

LEMON DELIGHT CAKE

€12

1/3/7/8

VARIAZIONE AI QUATTRO CIOCCOLATI

VARIATIONS TO THE FOUR CHOCOLATES

€12

1/3/7/8

SELEZIONE DI SORBETTI A CURA DELLO CHEF

SELECTION OF SORBETS BY THE CHEF

€10

7/3

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE

CHEESES AND JAMS SELECTION

€20















7

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.00



rev 00 marzo 2019

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI