

# ANTIPASTI CRUDI DI PESCE

## RAW FISH APPETIZERS

### CRUDITÀ DI PESCE

*\*Selezione di pesce crudo con abbinamenti dello Chef*

*\*A selection of raw fish with Chef's matching*

35

### TRIS DI TARTARE

*\*Tartare di scampi, gambero rosso e viola con olio evo, sale maldon, limone e pepe*

*\*Langoustine, red and purple shrimp tartare with evo oil, lemon maldon, salt and pepper*

23

### TARTARE DI GAMBERO ROSSO

*Tartare di gambero rosso\* con olio evo, sale maldon, limone e pepe*

*\*Red shrimp tartare with evo oil, lemon, maldon salt and pepper*

16

### TARTARE DI GAMBERO VIOLA

*Tartare di gambero\* viola con olio evo, sale maldon, limone e pepe*

*\*Purple shrimp tartare with evo oil, lemon, maldon salt and pepper*

16

### TARTARE DI SCAMPI

*Tartare di scampi\* con olio evo, sale maldon, limone e pepe \**

*Langoustine tartare with evo oil, lemon, maldon salt and pepper*

16

### TARTARE DI TONNO

*Tartare di tonno\* con olio evo, sale maldon, limone e pepe*

*\*Raw tuna tartare with evo oil, lemon, maldon salt and pepper*

15

### CARPACCIO DI SPIGOLA

*Carpaccio di spigola\*, finocchio trifolato, olio evo, sale maldon, limone e pepe*

*\* Sea bass carpaccio, sautéed fennel, extra virgin olive oil, Maldon salt, lemon and black pepper*

16

### CARPACCIO DI RICCIOLA

*Carpaccio di ricciola\* con olio evo, sale maldon, limone e pepe \**

*Amberjack carpaccio with evo oil, lemon, maldon salt and pepper*

16

### CARPACCIO DI TONNO

*Carpaccio di tonno\* con olio evo, sale maldon, limone e pepe \**

*Amberjack carpaccio with evo oil, lemon, maldon salt and pepper*

16

N.B.: \* per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by\* could be frozen.

I prezzi sono espressi in euro (€)

## ANTIPASTI CALDI DI PESCE

### HOT FISH APPETIZERS

#### POLPO DELLA COORTE

*\* Insalata tiepida di polpo con capperi in fiore, cipolla rossa, olive nere, pomodori pachino, peperoncino e basilico*

*\* warm octopus salad with capers, red onion, black olives, tomatoes, chili and basil*

16

#### FONDUTA DI PECORINO

*\*Fonduta di pecorino con gambero grigliato e cuore di carciofo fritto*

*\*Creamy Pecorino fondue topped with grilled prawn and crispy fried artichoke heart*

16

#### CROSTINI CON GAMBERI DEI NEBRODI

*Crostini con gamberi\* e lardo dei monti nebroidi [3 pz]*

*\*Grilled bread with lard and shrimps*

16

#### CALAMARI RIPASSATI IN PADELLA

*Calamari\* ripassati in padella con cicoria e pomodorini freschi*

*\*Pan-seared squid with chicory and fresh cherry tomatoes*

16

## ANTIPASTI DI TERRA

### APPETIZERS

#### TARTARE DI MANZO

*Tartare di Manzo con capperi croccanti, peperone crusco, olio evo, sale Maldon\**

*\*Hand-cut beef tartare with crispy capers, dried crusco pepper, extra virgin olive oil and Maldon sea salt*

15

#### SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

*Prosciutto crudo, salame, mortadella, lonzino e formaggi misti*

*\*Ham, salami, mortadella, loin and mix of cheeses*

20

#### AFFETTATI

*Prosciutto crudo*

*Selection of Italian cured ham*

15

#### FORMAGGI

*Selezione di formaggi italiani*

*Mix of italian and international cheeses*

16

N.B.: \* per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by\* could be frozen.

I prezzi sono espressi in euro (€)

## PRIMI

### MARE

*Spaghetti con ricci e salicornia\**  
*Spaghetti with sea urchin and samphire\**

26

*Ravioli ripieni di cacio e pepe con polpo, pecorino e pachino\**  
*Cacio e pepe-filled ravioli with octopus, aged Pecorino and Pachino cherry tomatoes\**

18

*Orecchiette con pesto di fiori di zucca e mandorle con mazzancolle del mediterraneo\**  
*Orecchiette with pumpkin blossom and almond pesto, served with Mediterranean king prawns\**

20

*Primo del giorno*  
*Dish of the day*

## PRIMI

### TRADIZIONE ROMANA ROMAN TRADITION

*Bucatino Amatriciana*  
*Pasta with tomato sauce, cheek and pecorino*

14

*Spaghetti Carbonara*  
*Spaghetti with cheek, black pepper, pecorino and fresh eggs*

14

*Mezza manica alla Gricia al vino rosso*  
*Mezza manica pasta with pork jowl and Pecorino (Gricia style), enriched with red wine*

14

### PANE

*Misto di pane e focaccia*  
*Mix of bread and focaccia*

3

### DEGUSTAZIONE OLIO

*Selezione di olio regionale*  
*Regional extra virgin olive oil tasting selection*

2

N.B.: \* per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by\* could be frozen.

I prezzi sono espressi in euro (€)

## SECONDI MARE

### INVOLTINO DI SPIGOLA

*Involtino di Spigola\* con funghi porcini e spinacino su crema di patate  
Sea Bass\* roll with mushroom sand spinach on potato cream*

22

### GRIGLIATA DI PESCE

*Grigliata di pesce con gamberi, calamari, tonno e scampi\*  
Mix of grilled fish with shrimps squids, tuna and prawns\**

35

### TONNO

*Tonno\* porchettato con spezie della porchetta, foglie di spinacino, aceto di  
lamponi e pomodoro confit  
Tuna fillet flavoured with porchetta's spices on a bed of baby spinach, raspberry  
Vinegar and confit tomato\**

23

### RANA PESCATRICE

*Rana pescatrice\* con disco di polenta e fungo porcino  
\*Pan-seared monkfish with a polenta disc and porcini mushroom*

23

### POLPO ROSTICCIATO

*Polpo intero\* con valeriana, mandorle, cipolle rosse caramellate e miele  
\*Whole octopus with lamb's lettuce, almonds, caramelized red onions and honey*

35

*Secondo del giorno  
Dish of the day*

## SECONDI TERRA

### TOMAHAWK

*Bistecca Tomahawk taglio Irlandese  
Irish-cut Tomahawk steak*

7,00/etto(100gr.)

### TAGLIATA DI MANZO

*Tagliata di Manzo con pomodorini, valeriana e scaglie di grana  
Sliced beef steak with cherry tomatoes, lamb's lettuce and shaved Grana cheese*

23

### BISTECCA DI POLLO

*Coscia, sovracoscia all'aceto balsamico  
Grilled chicken leg and thigh with balsamic vinegar glaze*

18

### INVOLTINO SICILIANO

*Involtino siciliano di lonza di maiale con pangrattato, mozzarella, prosciutto, pomodoro, uvetta e pinoli  
Sicilian-style pork loin roll with breadcrumbs, mozzarella, ham, tomato, raisins and pine nuts*

18

N.B.: \* per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by\* could be frozen.

I prezzi sono espressi in euro (€)

## CONTORNI

### SIDE DISHES

#### INSALATA

*Insalata Mista*

*\*Mix salad*

6

#### VERDURE MISTE GRIGLIATE

*Melanzane, peperoni, zucchine e radicchio*

*Grilled vegetables: eggplants, peppers, zucchini and italian chicory\**

6

#### PATATE

*Patate al forno con rosmarino e aglio*

*Potatoes cooked in the oven with rosemary and garlic\**

6

#### VERDURA

*Cicoria*

*\*Chicory*

6

N.B.: \* per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by\* could be frozen.

**I prezzi sono espressi in euro (€)**

# DOLCI

## DESSERT

### TIRAMISU'

*Strati di biscotti savoiardi inzuppati nel caffè e farciti con crema al mascarpone*  
*\*Layers of ladyfinger biscuits soaked in coffee and filled with mascarpone cream*

6

### TORTA CASSATA SICILIANA

*Grigliata di pesce con gamberi, calamari, tonno e scampi\**  
*Mix of grilled fish with shrimps squids, tuna and prawns\**

7

### TORTA SETTE VELI AL PISTACCHIO E RICOTTA

*Sette strati di mousse ricoperti da una glassa al pistacchio e ricotta*  
*Seven-layer mousse cake finished with pistachio and ricotta glaze\**

7

### TORTA SETTE VELI AL CIOCCOLATO

*Sette strati di cioccolata*  
*Seven-layer cake chocolate\**

7

### CANNOLO SICILIANO

*Cialda croccante farcita con ricotta di pecora zuccherata, arricchita con granella di pistacchio e nocciole*  
*Crisp pastry shell filled with sweetened sheep's milk ricotta, enriched with crushed pistachios and hazelnuts\**

6

### MINI CANNOLO SICILIANO

*Cialda croccante farcita con ricotta di pecora zuccherata, arricchita con granella di pistacchio e nocciole*  
*Crisp pastry shell filled with sweetened sheep's milk ricotta, enriched with crushed pistachios and hazelnuts\**

3

### DELIZIA AL LIMONE

*Torta di pan di spagna al limone con panna*  
*Light lemon sponge cake served with fresh whipped cream\**

8

### PROFITTEROL AL PISTACCHIO E CAMELLO

*Piccoli bignè ripieni di pistacchio, panna e ricoperti di caramello*  
*Delicate choux buns filled with pistachio cream and whipped cream, finished with a caramel glaze\**

8

*Dolce del giorno*  
*Dessert of the day*

N.B.: \* per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by\* could be frozen.

I prezzi sono espressi in euro (€)

## DRINKS

### ACQUA LISCIA / FRIZZANTE

*\*Still or Sparkling Water*

3

### SOFT DRINKS

*Coca Cola / Zero, Fanta, Sprite*

3

### BIRRA

Beer

**33 Cl.**

5

### CAFFE'

Coffee

**2,50**

N.B.: \* per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by\* could be frozen.

**I prezzi sono espressi in euro (€)**