

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 and 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

Pan di spagna ripieno di ricotta con cioccolato, coperto di glassa e frutta candita.
Sponge cake filled with ricotta and chocolate, covered with glaze and candied fruit.

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 CARMELLO

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 (€)