



## ***MENU A LA CARTE***

***In assenza di prodotti freschi alcune materie prime potrebbero essere surgelate all'origine, il nostro personale saprà darti tutte le informazioni necessarie***

*In case that some fresh products were unavailable, the raw food could be frozen at the origin. Ask our staff for more information.*

***Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni quali: glutine, crostacei, noci, latticini, pertanto se avete allergie o intolleranze alimentari informate subito il personale di sala.***

*Some dishes may contain allergens such as: gluten, crustaceans, walnuts, dairy products, so if you have food allergies or food intolerances immediately inform the restaurant staff.*

## **ANTIPASTI\APPETIZERS**

Carpaccio di polpo con finocchi all'arancia cipolle rosse pomodorini canditi al timo **€ 14,00**  
Octopus Carpaccio with Orange Fennels, red Onions and Candied Cherry  
Tomatoes with thyme

Tartare di tonno con misticanza cetrioli marinati salsa all'olio di sesamo e zenzero **€15,00**  
Tuna Tartare with Marinated Cucumber with Sesame and Ginger Oil Sauce

Zuppa di cozze e arselle Rossa piccante con crostone di pane **€ 14,00**  
Mussel and cockles soup in hot Tomatoes Sauce with toasted Bread

Carpaccio di manzo alle erbe scaglie di grana rucola e pomodorini **€ 10,00**  
Beef Carpaccio with herbs, Grana Cheese flakes, rocket salad and Cherry Tomatoes

Mozzarella di bufala pomodoro cuore pesto di rucola e pinoli tostati **€ 10,00**  
Buffalo mozzarella with tomatoes, rocket pesto and toasted pine nuts

Ostriche con gamberi Rossi accompagnate con scalogni all'agro pane di segale al burro  
montato **€ 18,00**  
Oyster with red prawns, shallot and butter rye bread

## **PRIMI PIATTI\FIRST DISHES**

Spaghetti di gragnano i.g.p con crema di zucchine pomodorini arselle e bottarga € 12,00  
Spaghetti pasta with zucchini cream, cherry tomatoes, clams and bottarga

Ravioli o culurgiones di patate, gamberi, olio al basilico, battuto di gamberi e crema € 14,00  
bisque  
Potatoes ravioli or culurgiones pasta, prawn with basil oil, beaten shrimp  
and bisque cream

Risotto mantecato al battuto di mare cubetti e crema di melanzane scorza di limone € 12,00  
Risotto creamed with seafood, eggplant cream with lemon peel

Fregola saltata con ragù di vitello bianco verdure pomodori infornati e pecorino € 10,00  
Fregola with veal ragù, vegetables, cherry tomatoes and pecorino cheese

Calamarata allo scoglio con gamberi scampi cozze e vongole € 14,00  
Calamarata pasta with tomato sauce prawns, shrimps, mussels and clams

**SECONDI DI PESCE**  
**SECOND COURSES (FISCH)**

Gambero Rosso e verdure in tempura composta di frutta in agrodolce piccante € 16,00  
Red prawn and tempura vegetables, with hot bittersweet fruit

Orata in guazzetto con patate e pomodorini zafferano e basilico € 16,00  
Bream on potatoes, cherry tomatoes, saffron and basil sauce

Frittura di calamari e gamberi con salsa tartara € 16,00  
Fried Squid and prawns with tartar sauce

**SECONDI DI CARNE**  
**SECOND COURSES (MEAT)**

Filetto di manzo al vino rosso su crostone con verdure di stagione € 16,00  
Beef fillet with wine, on toasted Bread and season vegetables

Cotoletta di vitello orecchia di elefante con insalatina di rucola pomodorini e € 14,00  
balsamico  
Cutlet Calf (elephant ear) with rocket salad, cherry tomatoes and balsamic

**CONTORNI**  
**SIDE DISHES**

Patate fritte, verdure alla griglia ,insalata mista insalata di pomodori cipolle rosse e € 4,00  
basilico  
Fried chips, grilled vegetables, mixed salad made with cherry tomatoes, red onions and basil

## DESSERT

Millefoglie con crema inglese al pistacchio e frutta di stagione Millefoglie pasty with pistachio cream and season fruit	<b>€ 6,00</b>
Tiramisù classico a bicchiere all'amaretto semifreddo alla ricotta e rum caramello all'arancia e scaglie di cioccolato Tiramisù with amaretto liqueur, ricotta cheese, rum, orange caramel and chocolate flakes	<b>€ 6,00</b>
Tagliata di frutta di stagione Fruit Salad	<b>€ 6,00</b>
Seadas al miele di corbezzolo Seadas with strawberry tree honey	<b>€ 6,00</b>