



LUNCH MENU

ANTIPASTI – STARTERS

Gran selezione di sushi

(8 pezzi) gambero rosso, branzino, salmone, ricciola

Sushi selection (8 pieces) including red prawn, sea bass, salmon and amberjack fish

30

Misto sashimi dal pescato del giorno

Catch of the day sashimi specials

35

Scampi del Mediterraneo crudi conditi con emulsione di olio

limone e fiocchi di sale (5 pezzi)

Raw Mediterranean shrimps served with oil,

lemon and salt flakes (5 pieces)

45

Tartare di branzino con mango, pinoli tostati e menta

Sea bass tartare served with mango, toasted pine nuts and fresh mint

30

ANTIPASTI – STARTERS

Il plateau di ostriche fine de Claire, Belon, fine de Bretagne (6pezzi)

Plateau (selection of 6 pieces) of fine de Claire oysters, Belon oysters, and fine de Bretagne oysters

30

Ventaglio di polpo al tartufo nero estivo e rucola

Slices of octopus served with black summer truffle and rocket salad

30

Vaporata con frutti di mare, calamari, gamberi e verdure di stagione

Steamed seafood, squids and prawns served with seasonal vegetables

28

Sauté di cozze e vongole in guazzetto di Pomodoro datterino e crostini di pane casereccio

Mussels and clams stewed with cherry tomatoes, served with bread croutons

24

PIATTI FREDDI – COLD DISHES

Bresaola di punta d'anca, avocado, grana e vinaigrette al pompelmo rosa

Slices of bresaola served with avocado, Grana Padano cheese and vinaigrette of pink grapefruit

24

Prosciutto crudo 24 mesi e melone di stagione

24 months aged Tuscan ham with melon

24

Tartare di manzo battuta al coltello, uova poçhe, perle di tartufo e pan brioçhe

Beef tartar served with poçhe egg, truffle pearls and brioçhe bread

32

Burrata “Casa Madaio” con fantasia di pomodorini e acciughe del Cantabrico

Burrata cheese served with cherry tomatoes and anchovies

24

Caprese con mozzarella di bufala (250gr)

Mozzarella di bufala (250 gr) tomatoes and basil

24

Carpaccio di Angus come un tonnato

Angus carpaccio dressed with a tuna sauce

28

Gazpacho all'Andalusa

Andalusian gazpacho

20

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Paccheri “Gerardo Di Nola” all’astice

“Gerardo Di Nola” paccheri pasta with lobster

28

Scrigni di burrata con pomodorini pachino e basilico

Ravioli of burrata cheese served with cherry tomatoes and basil

24

Tagliolino a mano 24 tuorli, crema di fave, cicale e calamaretti

Handmade tagliolini pasta with broad beans cream, squids and mantis shrimps

28

Riso “selezione Acquerello” ai frutti di mare

“Acquerello” rice with seafood

28

Linguina aglio, olio e peperoncino con tartar di gamberi al lime

Linguine pasta with garlic, oil and chili pepper, prawns tartar with lime

26

Trofie con pesto di zucchini, primizie dell’orto e straccetti di bufala

Trofie with courgette pesto sauce, first fruits and delicacies of mozzarella di bufala

24

SECONDI DI PESCE – SEAFOOD MAIN COURSES

Il pescato del giorno

Catch of the day

12 per Hg

Catalana di aragostelle, scampi, gamberi, verdure in pinzimonio e frutta fresca

Seafood catalana: lobster, shrimps and prawns on raw vegetables and garnished with fresh fruits

48

Salmone tostato, mousseline di patate allo zafferano e maionese di pomodorino giallo

Toasted salmon served with a mousseline of saffron flavored potatoes and yellow cherry tomatoes mayonnaise

35

Baccalà in olio cottura su crema di ceci morbidi e croccanti

Oil-cooked cod filled on a cream of soft and crunchy chickpeas

34

Frittura di calamari, gamberi, alici e verdure di stagione

Fried squids, prawns, anchovies and seasonal vegetables

32

SECONDI DI CARNE – MEAT MAIN COURSES

Filetto di manzo in crosta di pomodori secchi e olive taggiasche

Beef fillet in a crust of dried tomatoes served with olives

36

Tagliata di pollo alla griglia, lingotto di melanzana brasata e maionese al curry

*Slices of grilled chicken served with braised aubergine
and curry flavored mayonnaise*

28

Scaloppa di vitello alla Milanese con patatine fritte

Breaded veal fillet with french fries

30

LE VERDURE - VEGETABLES

Insalata mista

Rucola, Soncino, lattuga, radicchio Chioggia, pomodori costoluti e carote

Rocket salad, soncino, lettuce, radicchio, tomatoes and carrots

18

Insalata nizzarda

Lattuga, valeriana, radicchio rosso, pomodoro costoluto, fagiolini in erba,
patate, olive nere, tonno, acciughe del Cantabrico e uova sode

*Lettuce, Soncino salad, radicchio, tomatoes, green beans, potatoes, black olives, tuna fish, anchovies
and hard boiled eggs*

25

Caesar salad

Pollo grigliato, lattuga, crostini di pane, parmigiana e salsa Caesar

Grilled chicken, lettuce, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

26

Insalata primavera

Lattuga, pomodorini pachino, mais, tonno all'olio d'oliva e mozzarella fior di latte

Lettuce, cherry tomatoes, corn, tuna fish in olive oil and mozzarella

25

Verdure alla griglia

Misto di verdure alla griglia con olio d'oliva al basilico e fiocchi di sale

Grilled vegetables with basil flavored olive oil and salt flakes

22

PIZZA

Margherita

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

20

Crudaiola

Mozzarella, rucola, pomodorini ciliegia, parmigiana e prosciutto crudo

Mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese and raw ham

25

Diavolina

Pomodoro, salame piccante e gorgonzola

Tomato, pepperoni and gorgonzola cheese

23

ORTOLANA

Mozzarella e verdure grigliate

Mozzarella and grilled vegetables

22

La nostra pizza è preparata con lievito madre e farina di tipo 1 macinata rigorosamente a pietra garantendo un giusto apporto di fibre e ricco di proprietà antiossidanti

Our pizzas are prepared with sourdough and stone-ground flour (Italian type 1 flour) providing a balanced fiber's supply, rich in antioxidants

DESSERT

Dolci tentazioni al cucchiaio

Selezioni dei dolci fatti in casa

Selection of homemade desserts

18

Coppa di gelato misto

Mixed flavours ice cream

10

I nostri sorbetti

Our sorbets

15

Tagliata di frutta fresca

Composizione di frutta affettata

Sliced fruit

18

Frutti di bosco

Misto di frutti di bosco al naturale

Fresh wild berries

18

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI
SEGUENTI ALLERGENI:

CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A
GUSCIO, SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)

LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE
PER MAGGIORI INFORMAZIONI

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:
CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY,
MILK AND DAIRY PRODUCTS, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS,
MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)*

WE ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3,
SEZIONE 8, CAPITULO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE
CONSUMATO CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A
TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204

(ATTACHMENT 3, SECTION 8, CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED

AS RAW OR NEARLY RAW, HAS UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI
UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI
POTREBBERO ESSERE SURGELATI

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS
USED IN THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN*