

ANTIPASTI – STARTER

TARTARA DI BRANZINO CON MANGO, PINOLI TOSTATI E MENTA	28
<i>SEABASS TARTARE WITH MANGO, TOASTED PINE NUTS AND MINT</i>	
POLPO IN OLIO COTTURA, CREMA DI PATATE AFFUMICATE AL GIALLO DI ZAFFERANO	26
<i>OIL COOKED OCTOPUS TENTACLES WITH SAFFRON SMOKED POTATO CREAM</i>	
BATTUTA DI CHIANINA	
OLIVE DI GAETA, MAIONESE DI ACCIUGHE DI CETARA E RISO SOFFIATO	26
<i>CHIANINA BEEF TARTARE WITH GAETA OLIVES, ANCHOVIES MAYONNAISE AND PUFFED RICE</i>	
FLAN DI ZUCCHINE DELL'ORTO	
INSALATA DI POMODORINI PROFUMATI ALLA MENTA	25
<i>OUR GARDEN ZUCCHINI FLAN WITH CHERRY TOMATOES SALAD WITH A HINT OF MINT</i>	

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

RISO ACQUERELLO	
CON ARAGOSTELLE, CIME DI RAPA E MANDORLE TOSTATE	38
<i>ACQUERELLO RICE WITH CRAYFISH, TURNIP GREENS AND TOASTED ALMOND</i>	
SPAGHETTONE	
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, CON GAMBERI ROSSI E ZENZERO	28
<i>SPAGHETTONE WITH GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER WITH GINGER AND RED PRAWNS</i>	
CHICCHE DI PATATE CACIO E PEPE	
FIORI DI ZUCCA E PROSCIUTTO CROCCANTE	28
<i>POTATOES DUMPLINGS WITH PECORINO CHEESE AND PEPPER SAUCE, COURGETTE FLOWERS AND CRISPY HAM</i>	
LINGUINA VEGETARIANA CON RATATOUILLE E TIMO	28
<i>VEGETARIAN LINGUINE WITH RATATOUILLE AND THYME</i>	

SECONDI – MAIN COURSE

TURBANTE DI BRANZINO	
PATATE SAPORITE, POMODORO E POLVERE AL NERO DI SEPPIA	38
<i>SEABASS WITH TASTY POTATOES, TOMATO AND BLACK SQUID DUST</i>	
BACCALA' A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI CECI E CHIPS DI PATATE VIOLA	34
<i>SLOW COOKED COD FILLET WITH CHICKPEAS CREAM AND VIOLET POTATOES CHIPS</i>	
FILETTO DI MANZO	
IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE, SPINACI SALTATI E NOCCIOLE TOSTATE	38
<i>BEEF FILLET CRUST OF HERBS AND SPICES WITH SPINACH AND TOASTED HAZELNUTS</i>	
MISTO DI VERDURE DELL'ORTO ALLA GRIGLIA	
TOMINO, OLIO D'OLIVA AL BASILICO E FIOCCHI DI SALE	26
<i>GRILLED VEGETABLES WITH TOMINO CHEESE, BASIL FLAVORED OLIVE OIL AND SALT FLAKES</i>	

DESSERT

TIRAMISÙ CON GELATO ALLA LIQUIRIZIA	20
<i>TIRAMISÙ WITH LIQUORICE ICE CREAM</i>	
TART TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA	20
<i>TART TATIN WITH VANILLA ICE CREAM</i>	
VACHERIN CON SORBETTO ALLA CILIEGIA	20
<i>VACHERIN WITH CHERRY SORBET</i>	
ROCHER CON GELATO AL CIOCCOLATO	20
<i>ROCHER WITH CHOCOLATE ICECREAM</i>	