

Gli Antipasti - Starters

Capesante scottate - Seared scallops	25
Topinambur, carciofo, barbabietola e spugna di prezzemolo <i>Jerusalem artichoke, artichoke, beetroot and parsley foam</i>	
Polpo arrosto - Grilled octopus	25
Zucca, cerfoglio, terra croccante di olive e capperi <i>Pumpkin, chervil, dried black olives and capers</i>	
Vaporata di mare - Steamed seafood	25
Polpo, calamaro, scampo, gamberone, cozze, vongole e verdure primaverili <i>Octopus, squid, langoustine, king prawn, mussels and spring vegetables</i>	
Gran selezione di sushi e sashimi	
Great selection of sushi and sashimi	45
10 sashimi dal pescato del giorno, 3 nighiri, 6 rolls <i>10 sashimi from the catch of the day, 3 nighiri, 6 rolls</i>	
Plateau di ostriche di San Teodoro/San Teodoro Oysters plateau	30
6 Pz	

Primi piatti - First courses

Riso Carnaroli Riserva San Massimo Riserva San Massimo Carnaroli rice Vongole, asparagi e scorza di limone <i>Clams, asparagus and lemon peel</i>	28
Linguine Calamari, aglio nero su battuto di gambero rosa <i>Squid, black garlic on a pink prawn carpaccio</i>	28
Pici Salsa cacio e pepe con ricci di mare e lime <i>Pecorino cheese & pepper sauce with sea urchins and lime</i>	28
Spaghetti Pesto di rucola, salsa ai pinoli e lenticchie nere <i>Rocket salad pesto, pine nuts sauce and black lentils</i>	23
Tortelli alla Parmigiana di melanzane Tortelli stuffed with aubergines and mozzarella cheese Astice e salsa al basilico <i>Lobster and basil sauce</i>	28

Secondi piatti di pesce - Second fish courses

Astice alla Sassarese - Sassarese style lobster	50
Cipolla di Tropea, sedano, pomodorini e basilico fresco <i>Tropea onion, celery, cherry tomatoes and fresh basil</i>	
Lomo di baccalà confit - Codfish lomo confit	34
Puntarelle, acciughe di Menaica e pomodoro candito <i>Chicory salad, Menaica anchovies and candied tomato</i>	
Salmone alla plancia - Grilled salmon	35
Crema di avocado, piselli e coriandolo <i>Avocado cream, peas and coriander</i>	
Misto di pesce alla griglia - Grilled mixed fish	48
Scampo, gamberone, calamari e pesci di lisca <i>Langoustine, king prawn, squids and fish fillets</i>	
Tempura del Mediterraneo - Mediterranean sea tempura	34
Salsa Tzatziki, salsa alla curcuma e maionese piccante <i>Tzatziki sauce, turmeric sauce and mayonnaise sauce</i>	

Secondi piatti di Carne - Second meat courses

Costoletta di vitello - Milanese Veal	35
Panatura di pappa al pomodoro e basilico <i>Tomato and basil bread crumbs</i>	
Filetto di chianina - Chianina beef tenderloin	38
Blu di bufala e verdure scottate <i>Blu buffalo cheese with stir fried vegetables</i>	
Tagliata di pollo alla griglia - Sliced grilled chicken	30
Melanzana brasata e maionese al curry <i>Braised aubergine and curry mayonnaise</i>	

Le Insalate - Salads

- Caesar salad** 28
Pollo grigliato, lattuga romana, crostini di pane, parmigiano, salsa Caesar
Grilled chicken, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, Caesar salad dressing
- Caesar salad di mare - Sea Caesar salad** 35
Gamberoni, lattuga romana, crostini di pane, parmigiano, salsa Caesar
King prawns, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, Caesar salad dressing
- Insalata Bambaissa - Bambaissa salad** 28
Misticanza, avocado, cuore di palma, ravanello, bacche di goji ed olio di Cajani
Wild salad, avocado, palm heart, radish, goji berries and Cajani olive oil
- Insalata dell'orto – Vegetable garden salad** 20
Lattuga, rucola, valeriana, radicchio, pomodori, carote, cetrioli ed olio Stefanini
Lettuce, rocket & valerian salad, chicory, tomatoes, carrots, cucumbers and Stefanini olive oil
- Insalata primavera - Spring salad** 26
Tonno all'olio di oliva, fior di latte, lattuga, pomodorini, mais e dressing al limone
Olive oil tuna, mozzarella cheese, tomatoes, corn and lemon dressing

- Insalata greca - Greek salad** 26
Pomodori datterino, cetrioli, cipolla di tropea, perone verde,
olive nere, feta e dressing all'aceto balsamico
*Datterino tomatoes, cucumbers, tropea onion, green pepper, black olives,
Feta cheese and balsamic vinegar dressing*
- Insalata Nizzarda - Nicoise Salad** 25
Lattuga, valeriana, pomodoro, fagiolini, patate, olive nere,
tonno all'olio, acciughe, uova sode e French dressing
*Lettuce, valerian, tomato, string beans, potatoes, black olives, olive oil tuna, anchovies,
hard-boiled eggs and French dressing*
- Siciliana - Sicilian salad** 28
Pomodoro costoluto, cipollotto, fior di capperi, olive verdi, acciughe,
cous cous, origano fresco e olio alle erbe aromatiche
*Ribbed tomato, green onion, caper flower bud, green olives, anchovies,
cous cous, fresh oregano and aromatic herbs oil*
- Ratatouille di verdure grigliate alla scapece e germogli di piselli** 22
Ratatouille of grilled vegetables in scapece style and beans sprouts
Misto di verdure alla griglia, dressing alla Scapece, germogli di piselli, fiocchi di sale
Grilled vegetables mix, garlic vinaigre dressing, beans sprouts, salt in grains

Dessert - Desserts

Babbà 18

Limoncello, crema al limone e chantilly al cioccolato bianco e cocco

Limoncello, lemon cream, white chocolate and coconuts chantilly cream

Chilly 18

Verdure in osmosi al lime, frutti di bosco, gel al frutto della passione, sorbetto all'ananas

Cucumber and celery marinated in a lime juice with wild berries, passion fruit gel and pineapple sorbet

Cioccolato 20

Ganache di cioccolato al latte, namelaka fondente, briciole di eclat d'or, gelato al cioccolato

Milk chocolate "ganache" with dark chocolate namelaka, "eclat d'or" crumble and chocolate ice cream

Fragola 22

Cilindro di cioccolato alla fragola, spuma di caprino, fragole in consistenza, biscuit, gelato al basilico

Strawberry chocolate, sponge bread, goat cheese cream, strawberry sauce

Ruby 25

Sfera di yogurt greco, cuore liquido al lampone, zucchero filato e lamponi crispy

Greek yoghurt mousse, raspberry sauce with cotton candy and frozen raspberries