



## **Antipasti**

Scarola, aglio nero, quinoa & mozzarella di bufala 17  
*Grilled escarole, black garlic cream, quinoa & buffalo mozzarella*

Pancetta, carote & pesto di acetosella 17  
*Low temperature pork belly, carrots & pesto of sorrel*

Scorfano, pomodoro & Stracciatella 16  
*Grilled redfish, raw organic tomatoes from Tuscany & Stracciatella cheese*

Tonno come un maki 17  
*Tuna like a maki*

## **Primi**

Spaghetti, zafferano, cozze bouchot, pecorino & taralli 22  
*Spaghetti with safran, bouchot mussels, pecorino cream & taralli*

Fusilloni, cavolfiore, gamberi & bottarga 20  
*Fusilloni, cawlfiflowers, shrimps & bottarga*

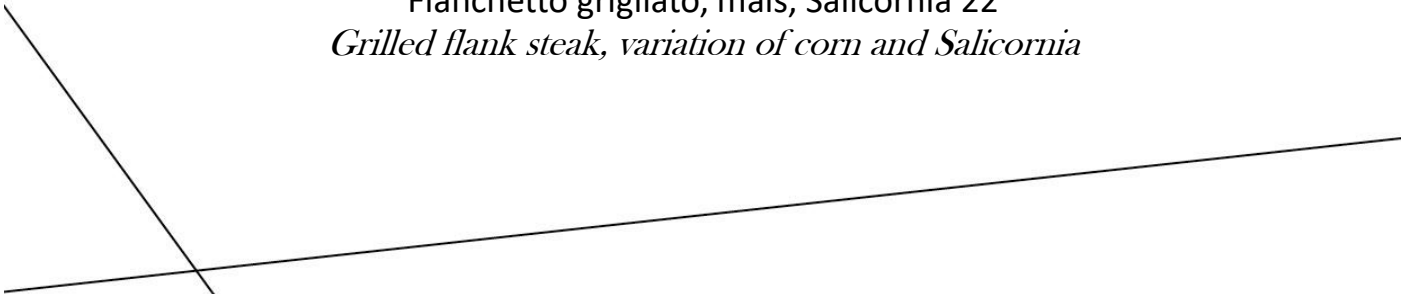
Laganari, guance di maiale & balsamico 19  
*Laganari with a ragout of pork cheeks & balsamic*

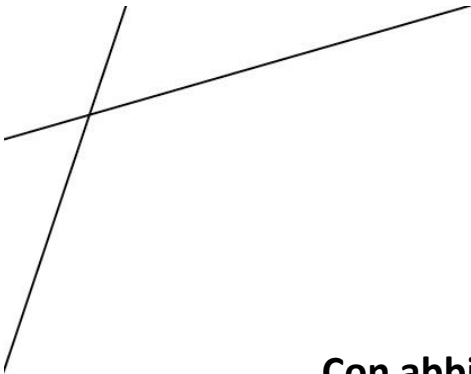
Risotto, cordyceps & tartufo 28  
*Risotto with cordyceps mushrooms & truffle*

## **Secondi**

Polpo alla griglia, patata dolce, cipolla caramellata & parmigiano 28  
*Grilled octopus with smashed sweet potatoes, caramelized onions & parmigiano cream*

Rana pescatrice scaloppata, sedano rapa, grano saraceno & mostarda 25  
*Monkfish with celeriac, toasted buckwheat and mustard*

Fianchetto grigliato, mais, Salicornia 22  
*Grilled flank steak, variation of corn and Salicornia*



**Menu 5 portate 75**  
*5 course tasting menu*  
**Con abbinamento 5 degustazioni di vino 35**  
*With 5 tasting wine pairing*  
*Last order for this menu at lunch 13:15*  
*And at dinner 21:15*

**Vini al calice**

**Rossi**

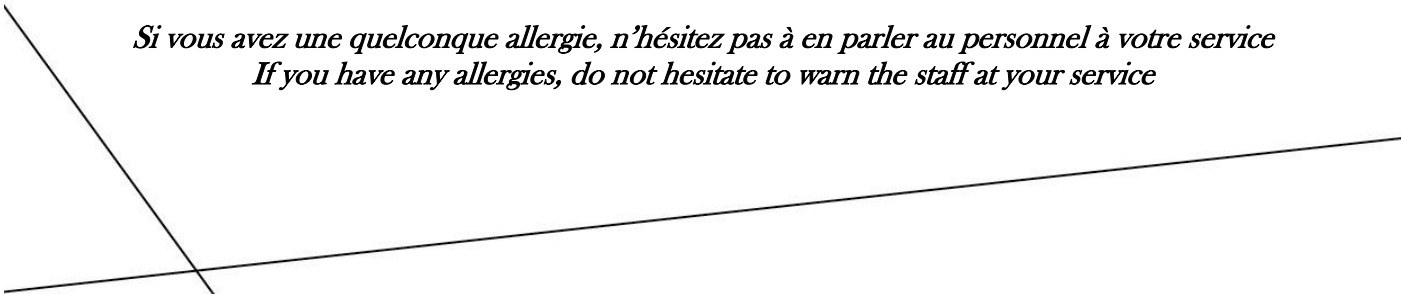
Riccio Rosso (Primitivo-Cabernet) IGT «P.Tauro» 2017 Puglia 4,5  
Pinot Nero DOP «Mezzacorona» 2015 Trentino 5,6  
Lacrima di morro d'alba DOC «Filodivivino» 2018 Marche 6 (Bio)  
Nero d'Avola DOC «Funaro» 2019 Sicilia 6 (Bio)

**Bianchi**

Riccio Bianco (Chardonnay) IGT «P.Tauro» 2018 Puglia 4,5  
Catarratto IGP «Funaro» 2018 Sicilia 6 (Bio)  
Verdeca IGP «San Marzano» 2019 Puglia 6  
Verdicchio dei castelli di Jesi DOC «Filodivivino» 2019 Marche 6 (Bio)

**Altri**

Prosecco DOC Treviso «Fratelli Collavo» 2016 Veneto (Bio) 7  
Primitivo rosé frizzante «Plovanera» 2018 Puglia 7  
Tramari rosé di primitivo IGP « San Marzano » 2017 Puglia 5,8  
Zibibbo IGP « Valdibella » 2016 Sicilia (Bio) 5,8  
Primitivo dolce naturale DOCG « San Marzano » 2015 Puglia 6



*Si vous avez une quelconque allergie, n'hésitez pas à en parler au personnel à votre service*  
*If you have any allergies, do not hesitate to warn the staff at your service*