



Menu Pranzo
Lunch Menu

ANTIPASTI

APPETIZERS

Polipetto verace in casseruola <i>Octopus in casserole</i>	24
Tonno scottato, biscotto alle noci, pomodori canditi e pesto alle olive verdi <i>Seared tuna, walnuts biscuit, candied tomatos and green olives pesto</i>	26
Astice al vapore, datterini, cipolla di Tropea ed emulsione alla senape <i>Steamed lobster, date tomatoes, red onion and mustard emulsion</i>	38
Pomodoro cuore di bue, fagiolini, stracciata di bufala, tarallo e olive nere ✓ <i>Tomato, green beans, buffalo mozzarella cheese, tarallo bread and black olives</i>	24
Il crudo di mare <i>Raw fish selection</i>	45
La nostra parmigiana di melanzane ✓ <i>Our eggplant parmigiana</i>	22
Carpaccio di manzo, tartufo, rucola, provolone del monaco e confettura di pere <i>Beef carpaccio, truffle, arugula, provolone cheese and pear jam</i>	28

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tortello ripieno di melanzane, datterini, parmigiano ✓ e peperoncini di fiume <i>Tortello stuffed with eggplant, date tomatoes, parmesan and green peppers</i>	28
Mezzo pacchero al ragù napoletano <i>Mezzo pacchero with neapolitan ragout</i>	26
Spaghetto ai quattro pomodori ✓ <i>Spaghetto with four different types of tomatoes</i>	25
Risotto alle cozze, mostarda ai pomodori datterini e burrata affumicata <i>Risotto with mussels, date tomatoes mustard and smoked burrata cheese</i>	30
Gnocchi di patate mantecati al burro e parmigiano, pesto di basilico ✓ e insalata di verdure del nostro orto <i>Dumpling potatoes with butter and parmesan, basil pesto and vegetables from our garden</i>	26
Ziti alla genovese di tonno e limone <i>Ziti with tuna & lemon purè</i>	26

Coperto / Cover Charge 2 €

✓ Per vegetariani / For vegetarian

* Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio
(Reg. UE 1169/2011)

Informations about the presence of substances or products causing allergies or intolerances
are available by contacting the staff on duty

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Totano grigliato, zucchini alla scapece <i>Grilled squids, zucchini scapece</i>	28
Frittura di calamari, gamberi e salsa tartara* <i>Fried squid, prawns and tartare sauce</i>	28
Trancio di pescato del giorno, schiacciata di patate e verdure glassate in agrodolce <i>Slice of fish of the day, mashed potatoes and sweet&sour vegetables</i>	34
Il pescato intero del giorno con contorno (cottura al forno, alla griglia, patate e limone, all'acqua pazza) <i>Whole fish of the day with side dish (baked, grilled, potatoes and lemon, acqua pazza style)</i>	130/kg
Carpaccio di verdure alla griglia e scamorza croccante ✓ <i>Grilled vegetables carpaccio and crunchy scamorza cheese</i>	24
Entrecote di manzetta prussiana, patate, porri e porcini <i>Beef entrecote, potatoes, leeks and porcini mushrooms</i>	38

DOLCI DESSERTS

Tortino agli agrumi e sorbetto ai lamponi <i>Citrus cake and raspberries sorbet</i>	14
Delizie al limone <i>Lemon delights</i>	14
Sinfonia di cioccolato <i>Chocolate symphony</i>	14
Savarin, crema al mascarpone e frutti di bosco <i>Savarin babà, mascarpone cream and wild berries</i>	14
I nostri gelati e sorbetti artigianali (fragola, limone, vaniglia, cioccolato, nocciola) <i>Our home made ice creams & sorbets</i> (<i>strawberry, lemon, vanilla, chocolate, hazelnut</i>)	12
Selezione di frutta di stagione <i>Selection of seasonal fruits</i>	14

