

Menù speciale

Special menu



ANTIPASTI / STARTER

Ceviche de Saint Jacques con granita arancione e verdure <i>Ceviche de Saint Jacques with orange and greens</i>	79 lei / 200 g
Polpo marinato con peperoni al forno, carota e peperoncini <i>Marinated octopus with baked peppers, carrot and peperoncino</i>	60 lei / 200 g
Carpaccio di gamberi rossi siciliani <i>Sicilian red shrimp carpaccio, marinated fennel, spicy mayonnaise, lime</i>	105 lei / 130 g
Terrina di foie gras con chutney di pere, calvados e brioche croccante <i>Foie gras terrine with pear chutney, calvados and crispy brioche</i>	99 lei / 200 g
Tataki di tonno, <i>Tuna tataki, tomatoes, red onion, olives, capers, mango cream</i>	59 lei / 150 g
Capesante gratinate <i>Scallops gratin, panko, parsley, basil, parmesan, lime</i>	85 lei / 150 g

ZUPPA / SOUP

Zuppa di manzo <i>Beef soup</i>	37 lei / 300 ml
---	------------------------

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Spaghetti al carpaccio di gamberi rossi <i>Spaghetti with red shrimp carpaccio</i>	89 lei / 350 g
Linguine burro, limone e tartare di tonno <i>Linguine with butter, lemon and tuna tartare</i>	63 lei / 350 g
Sogliola alla mugnaia <i>Sole meunière</i>	45 lei / 100 g
Risotto funghi e capesante <i>Risotto with mushrooms and scallops</i>	87 lei / 350 g
Pizza Carbonara <i>Pizza Carbonara, mozzarella, pecorino cheese</i>	55 lei / 350 g
Pizza affumicata <i>Mozzarella, smoked provolone, pancetta</i>	55 lei / 350 g
Filetto di sgombero all'acqua pazza <i>Mackerel fillet in acqua pazza sauce, mashed potatoes, sautéed spinach, cherry tomatoes</i>	59 lei / 300 g
Piatto di pesce e frutti di mare (gamberi, calamari, cozze, vongole, filetti di tonno, filetti di orata, scampi) <i>Fish and seafood platter (shrimps, calamari, mussels, clams, tuna fillets, sea bream fillets, langoustines)</i>	195 lei / 600 g
Branzino in crosta di sale aromatizzato <i>Sea bass in flavored salt crust</i>	35 lei / 100 g
Orata al forno/griglia con erbe aromatiche <i>Baked/ grill Sea bream with aromatic herbs</i>	30 lei / 100 g

Menù speciale Special menu



Pastrami di agnello

Lamb pastrami

40 lei / 100 g

Filetto di manzo stagionato

Aged beef tenderloin

55 lei / 100 g

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Gamberi

Shrimp

40 lei / 100 g

Calamari

Squids

35 lei / 100 g

Cozze / Vongole

Mussels / Clams

20 lei / 100 g

Scambi

Prawns

45 lei / 100 g

DOLCE / DESSERT

„Cremeș” con crema alla vaniglia, sorbetto ai frutti di bosco e crema inglese

Layered puff pastry with vanilla cream, berry sorbet and English cream

39 lei / 180 g

Mousse di lamponi al cioccolato

Raspberry mousse with chocolate

39 lei / 180 g