

Menù speciale Special menu



ANTIPASTI / STARTER

Carpaccio di funghi porcini <i>Porcini mushroom carpaccio</i>	55 lei / 150 g
Ossa con midollo, cipolla e focaccia <i>Bone marrow with onion and focaccia</i>	69 lei / 600 g
Tataki di tonno <i>Tuna tataki, tomatoes, red onion, olives, capers, mango cream</i>	62 lei / 150 g
Polpo marinato con peperoni al forno, carota e peperoncini <i>Marinated octopus with baked peppers, carrot and peperoncino</i>	65 lei / 200 g
Carpaccio di petto d'anatra affumicato con pesto e finocchio croccante <i>Smoked duck breast carpaccio with pesto and crispy fennel</i>	89 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
Capesante gratinate <i>Scallops gratin, panko, parsley, basil, parmesan, lime</i>	89 lei / 150 g

ZUPA / SOUP

Crema di zucca <i>Pumpkin cream soup</i>	34 lei / 300 ml
Zuppa di manzo <i>Beef soup</i>	39 lei / 300 ml

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Linguine al burro, limone e tartare di tonno <i>Linguine with butter, lemon and tuna tartare</i>	63 lei / 350 g
Ravioli con ragù di coda di manzo e spuma di pecorino <i>Ravioli with oxtail ragù and pecorino foam</i>	79 lei / 250 g
Spaghetti al carpaccio di gamberi rossi <i>Spaghetti with red shrimp carpaccio</i>	89 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>	89 lei / 350 g
Pizza Carbonara <i>Pizza Carbonara, mozzarella, pecorino cheese</i>	55 lei / 350 g

Menù speciale

Special menu

Piatto di pesce e frutti di mare (gamberi, calamari, cozze, vongole, filetti di tonno, filetti di orata, scampi) 195 lei / 600 g

Fish and seafood platter (shrimps, calamari, mussels, clams, tuna fillets, sea bream fillets, langoustines)

Branzino in crosta di sale aromatizzato 35 lei / 100 g

Sea bass in flavored salt crust

Orata al forno/griglia con erbe aromatiche 30 lei / 100 g

Baied/ grill Sea bream with aromatic herbs

Pastrami di agnello 40 lei / 100 g

Lamb pastrami

Filetto di manzo stagionato 59 lei / 100 g

Aged beef tenderloin

Bistecca fiorentina alla griglia (dall'Italia 900 g - 1200 g) 48 lei / 100 g

Grilled Florentine Steak

Costata alla griglia (dall'Italia 400 g - 500 g) 48 lei / 100 g

Grilled Rib Eye Steak

Tomahawk di manzo 49 lei / 100 g

Beef Tomahawk

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Gamberi 40 lei / 100 g

Shrimp

Calamari 35 lei / 100 g

Squids

Cozze / Vongole 20 lei / 100 g

Mussels / Clams

Scambi 45 lei / 100 g

Prawns

DOLCE / DESSERT

„Cremeș” con crema alla vaniglia, sorbetto ai frutti di bosco e crema inglese 39 lei / 180 g

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

Pavlova con crema alla vaniglia e pera al vino 39 lei / 200 g

Pavlova with vanilla cream and pear poached in wine