Menù speciale
Special menu

ANTIPASTI / STARTER

Carpaccio di tonno rosso, avocado, ponzu, ravanello, zest di lime — **88 lei / 200 g**
Red tuna carpaccio, avocado, ponzu, radish, lime zest

Insalata di melanzane (vegano) — **37 lei / 200 g**
Vegan eggplant dip (Vegan Eggplant Salad)

Carpaccio di gamberi rossi siciliani — **105 lei / 130 g**
Sicilian red shrimp carpaccio, marinatedfennel, spicy mayonnaise, lime

Midollo Arrosto, cipolla rossa sottaceto, salsa verde e focaccia — **59 lei / 350 g**
Roasted bone marrow, pickled red onion, salsa verde, and focaccia

Foie gras d'anatra, chutney di pere al Marsala, castagne e tartufo autunnale — **99 lei / 200g**
Duck foie gras, pear chutney with Marsala, chestnuts, and autumn truffles

ZUPA / SOUP

Zuppa limpida di manzo con ravioli — **39 lei / 300 ml**
Clear beef soup with ravioli

Zuppa di manzo — **39 lei / 300 ml**
Beef soup

Vellutata di zucca al forno, formaggio di capra stagionato, semi di zucca tostati e olio alla — **39 lei / 300ml**
Roasted pumpkin cream soup, aged goat cheese, toasted pumpkin seeds, and sage oil

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Mezze Paccheri con Salsiccia, Crema di Formaggio Stagionato di Țaga e Noci Tostate — **68 lei / 300 g**
Mezze paccheri with Italian sausage (salsiccia), aged cheese cream from Țaga, and toasted walnuts

Mezze paccheri al ragù di cinghiale cotto lentamente, Marsala, arancia e Parmigiano Reggiano — **79 lei / 350 g**
Short paccheri pasta with slow-cooked wild boar ragù, Marsala, orange, and Parmigiano Reggiano

Linguine al burro, limone e tartare di tonno — **63 lei / 350 g**
Linguine with butter, lemon and tuna tartare

Risotto con Formaggio Stagionato di Bufala di Țaga, Pancetta Croccante, Tartare di Mela Verde e Olio al Timo — **65 lei / 300 g**
Risotto with aged buffalo cheese from Țaga, crispy pork belly, green apple tartare, and thyme-infused oil

Spaghetti al carpaccio di gamberi rossi — **119 lei / 350 g**
Spaghetti with red shrimp carpaccio

Rombo con Cavolfiore, beurre noisette con capperi e limone — **140 lei / 300 g**
Turbot fillet, roasted cauliflower, beurre noisette with capers and lemon

Risotto con spinaci, tartare di tonno rosso, finocchio croccante, zest di limone — **79 lei / 300 g**
Spinach risotto, red tuna tartare, crispy fennel, lemon zest

Crocchetta di Formaggio Stagionato di Țaga in Crosta Croccante di Panko — **59 lei / 250 g**
Panko-crusted aged Țaga cheese croquette, pear chutney, toasted walnuts, marinated fennel, and red wine reduction

Menù speciale
Special menu

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Pizza Autunno — **65 lei / 350 g**
Fior di latte, Italian sausage (salsiccia), porcini mushrooms, Taleggio cheese, and sage

Pizza Carbonara — **55 lei / 350 g**
Pizza Carbonara, mozzarella, pecorino cheese

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)

Filetto di orata, asparagi saltati, patate novelle e salsa al vino con vongole — **130 lei / 300 g**
Sea bream fillet, sautéed asparagus, new potatoes and wine sauce with clams

Branzino in crosta di sale aromatizzato — **35 lei / 100 g**
Sea bass in flavored salt crust

Pastrami di agnello — **40 lei / 100 g**
Lamb pastrami

Filetto di manzo stagionato — **59 lei / 100 g**
Aged beef tenderloin

Bistecca fiorentina alla griglia — **48 lei / 100 g**
Grilled Florentine Steak

Costata alla griglia — **48 lei / 100 g**
Grilled Rib Eye Steak

Flank Steak alla Brace con Salsa Café de Paris — **89 lei / 250 g**
Aged flank steak, traditional Café de Paris butter sauce, and Maldon sea salt

Guancia di manzo brasata al vino rosso, polenta cremosa al parmigiano, funghi di bosco e cipolla sottaceto — **109 lei / 300 g**
Slow-braised beef cheek in red wine, creamy parmesan polenta, wild mushrooms, and pickled onions

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

Torta vegana alle visciole — **39 lei / 180 g**
Vegan sour cherry tar