

ANTIPASTI

Prezzo

Allergeni

Polpo Glassato al Balsamico con Gazpacho di Barbabietola e Fragole
Balsamic Glazed Octopus Fresh Beetroot & Strawberry Gazpacho

€ 20.00

2, 11, 12, 13

Ceviche di **Capesante** Marinate agli Agrumi e Peperoncino
Thin Slices of Citrus & Chilli Marinate Sea Scallops 'Ceviche'

€ 20.00

6 11, 12, 13

Tartare di Filetto di Manzo con Rosso d' Uovo
Beef Tenderloin Tartar served with Egg Yolk

€ 20.00

9, 11, 12, 13

Involtino di Carta di Riso Farcito e Insalata Thai di Avocado e Mango
Rice Paper Roll filled with Avocado and Thai Mango Salad

€ 18.00

5, 11, 12, 13



PRIMI

Tagliolini all' Astice in salsa Arrabbiata e Basilico
Tagliolini Served with Boston Lobster in Spicy Tomato Sauce & Basil

€ 28.00

4, 6, 9, 10, 14



Tagliatelle Servite Con Ragu' di Manzo
Tagliatelle Pasta served with Beef Ragout "Bolognese"

€ 20.00

3, 4, 9, 10, 14

Garganelli con Peperoni, Zucchini e Sfilaccetti d Orata
Garganelli Pasta served with Seabream & Bell Pepper, Zucchini

€ 20.00

1, 4, 9, 10

Gnocchi di Patate al Curry Verde, Latte di Cocco e Verdure di Stagione
Potato 'Gnocchi' served with Green Curry, Coconut Milk & Vegetables

€ 18.00

4, 9, 10



Chef's Recommendation



Vegetarian

SECONDI

Price

Allergens

Grigliata Mista di Mare con Astice

Mixed Grilled Fish & Seafood Platter served with half Boston Loster

€ 32.00

1, 2, 6, 10, 11, 12

Pesce del Giorno con Pure di Carote al Ginger

Fish of the day served with Ginger e Carrot Pure

€ 26.00

1, 11,12



Filetto di **Manzo** alla Griglia riduzione al Marsala e Rafano Fresco

Grilled Beef Tenderloin with Marsala wine reduction & Horseradish

€ 28.00

3,4,10, 11

Crocchette Di Verdure

Golden Crispy Vegetables Croquettes

€ 22.00

3, 4, 9, 13



Menu del Giorno la Nostra Selezione

Fix Menu of the Day

-Antipasto
-Primo
-Secondo

-Starter
-Pasta
-Main Course

3 Portate

40 € p.p.

3 Courses

2 Portate

30 € p.p.

2 Courses

Coperto 3€

Calice 7€

Acqua alla Spina 3€

Allergeni: 1 Pesce - 2 Molluschi - 3 Latticini - 4 Glutine - 5 Frutta a guscio - 6 Crostacei- 7 Arachidi -
8 Lupini - 9 Uova - 10 Anidride Solforosa - 11 Soia - 12 Sesamo - 13 Senape -14 Sedano

Allergens: 1 Fish - 2 Shell fish - 3 Lactose - 4 Gluten - 5 Nuts - 6 Bisk- 7 Peanuts -
8 Lupine - 9 Egg - 10 Sulphur Dioxide - 11 Soia - 12 Sesame - 13 Mustard -14 Celery

Alcuni Prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco chiedere allo staff

Some Item could be frozen ask the staff



Chef's Recommendation



Vegetarian

DOLCI

Cantucci e Vin Santo

Almond Biscuits Served with Sweet Wine 'Vin Santo'

€ 7.00 3, 4, 5, 9, 10

Affogato

Vanilla Ice Cream Drawn in a Shot of Single Espresso Coffee

€ 5.00 3, 9

Crema di Limone e Frutti di Bosco

Lemon cream served with fresh Mixed Berry

€ 7.00 3, 4, 9

Tortino Caldo di Cioccolato e Caramello Salato

Oven-Baked Chocolate Lava Cake with Salty Caramel

€ 8.00 3, 4, 9



Panna Cotta al Latte di Cocco Salsa al Frutto della Passione

Coconut Milk Panna Cotta served with Passion Fruit Sauce

€ 7.00 1

...E PER FINIRE

€

Pallina di Gelato	<i>Scoop of Icecream</i>	3
Caffe Nespresso		3
Vino Dolce	<i>Sweet Wine by Glass</i>	5/8
Liquori	<i>Spirits</i>	5/8
Digestivi, Grappa		5/6
Porto 10 anni, Barolo Chinato		8
Bibite in Lattina	<i>Soft Drink</i>	4
Birra		6
Cocktails/Spritz		8



Chef's Recommendation



Vegetarian