

Antipasti / Starters

Selezione di salumi locali Local cured meats fine selection	18 €
Selezione di formaggi locali Local cheese fine selection	18 €
Strapazzata al tartufo estivo Scrambled eggs with truffle	18 €
Battuta di manzo Etrusco, tartufo estivo, panzanella di verdure Beef tartare, summer truffle, panzanella vegetables salad	22 €
Insalata caprese Mixed salad, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, courgettes, aubergines, pine nuts	16 €
Insalata di pollo Mixed salad, grilled chicken, corn, avocado, cherry tomatoes, pecans, Caesar sauce, parmesan chips	16 €
Insalata di tonno Mixed salad, in oil tuna fish, Tropea red onion, capers, Taggia olives, cucumbers, tzatziki sauce	16 €

Primi / First courses

Vellutata di finocchi, verdure in diverse consistenze Fennel cream, seasonal vegetables in different textures	16 €
Tagliatelle al tartufo Tagliatelle egg pasta with truffle	24 €
Gnocchetti al pesto di basilico, melanzane, pomodorini arrostiti Gnocchetti with basil pesto, aubergines, roasted cherry tomatoes	18 €
Riso saltato alla soia, gamberi e verdure croccanti Sauteed rice, shrimps, crunchy vegetables and soy	22 €
Rigatoni alla gricia Rigatoni pasta, pork cheek, pecorino cheese, black pepper	18 €

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale
Customers can obtain information regarding allergenic substances asking to our staff*

Secondi / Main courses

Selezione di carni alla griglia Grilled fine meat selection	9€/etto
Stracotto di guancia, indivia caramellata Stewed veal cheek, caramelized endive	22 €
Tataki di salmone in salsa teriyaki e pistacchio di Bronte Salmon tataki in teriyaki sauce, pistachios	22 €
Orata al forno con patate e pomodorini Baked sea bream with potatoes and cherry tomatoes	22 €
Polpo arrosto, patate, capperi e olive Baked in oven octopus, potatoes, capers and olives	24 €

Dessert

Fondente Itakuja, banana e passion fruit Itakuja dark chocolate, banana and passion fruit	12 €
Pistacchio, agrumi e yogurt Pistachio, citrus fruits and yogurt	12 €
Fragola & yuzu Strawberries & yuzu	12 €
Baklava, mela verde e fior di latte Sweet puff pastry with nuts and syrup and honey	12 €
Crème brûlée, vaniglia, more, pompelmo e limone Crème brûlée, vanilla, blackberries, grapefruit and lemon	12 €
Sashimi di frutta Seasonal Fruit Sashimi	14 €
Coperto Cover	5 €

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale
Customers can obtain information regarding allergenic substances asking to our staff*