

## Antipasti / Starters

|  |      |
|--|------|
| Selezione di salumi locali<br>Local cured meats fine selection   | 18 € |
| Selezione di formaggi locali<br>Local cheese fine selection  | 18 € |
| Strapazzata al tartufo estivo<br>Scrambled eggs with truffle   | 18 € |
| Battuta di manzo Etrusco, tartufo estivo, panzanella di verdure<br>Beef tartare, summer truffle, panzanella vegetables salad | 22 € |
| Insalata caprese<br>Mixed salad, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, courgettes, aubergines, pine nuts        | 16 € |
| Insalata di pollo<br>Mixed salad, grilled chicken, corn, avocado, cherry tomatoes, pecans, Caesar sauce, parmesan chips      | 16 € |
| Insalata di tonno<br>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<br>Fennel cream, seasonal vegetables in different textures                     | 16 € |
| Tagliatelle al tartufo<br>Tagliatelle egg pasta with truffle   | 24 € |
| Gnocchetti al pesto di basilico, melanzane, pomodorini arrostiti<br>Gnocchetti with basil pesto, aubergines, roasted cherry tomatoes | 18 € |
| Riso saltato alla soia, gamberi e verdure croccanti<br>Sauteed rice, shrimps, crunchy vegetables and soy                             | 22 € |
| Rigatoni alla gricia<br>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<br>Grilled fine meat selection  | 9€/etto |
| Stracotto di guancia, indivia caramellata<br>Stewed veal cheek, caramelized endive                        | 22 €    |
| Tataki di salmone in salsa teriyaki e pistacchio di Bronte<br>Salmon tataki in teriyaki sauce, pistachios | 22 €    |
| Orata al forno con patate e pomodorini<br>Baked sea bream with potatoes and cherry tomatoes               | 22 €    |
| Polpo arrosto, patate, capperi e olive<br>Baked in oven octopus, potatoes, capers and olives              | 24 €    |

## Dessert

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