

## Antipasti / Starters

Strapazzata al tartufo estivo Scrambled eggs with truffle	18 €
Gazpacho di datterini, burrata, rabarbaro e Campari Gazpacho with cherry tomatoes, burrata cheese, rhubarb and Campari	18 €
Selezione di formaggi locali <i>Local Fine cheeses selection</i>	18 €
Selezione di salumi locali Local cured meats fine selection	18 €
Tartare di salmone, ponzu, maionese di bufala, avocado e mango Salmon tartare, ponzu sauce, buffalo mayonnaise, avocado and mango	24 €
Terrina di fegatini, mele cotogne, pambrioches <i>Liver pot, quince, pambrioches</i>	18 €

## Insalatone/ Mixed Salad

Insalata caprese Mixed salad, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, courgettes, aubergines, pine nuts	18 €
Insalata di pollo Mixed salad, grilled chicken, corn, avocado, cherry tomatoes, pecans, Caesar sauce, parmesan chips	18 €
Insalata di tonno Mixed salad, in oil tuna fish, Tropea red onion, capers, Taggia olives, cucumbers, tzatziki sauce	18 €

## Primi / First courses

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 €

## Secondi / Main courses

Selezione di carni alla griglia Grilled fine meat selection	9€/etto
Stracotto di guancia, peperoni e spinaci Stewed veal cheek, peppers and spinach	22 €
Calamari arrosto, friggirelli e limone Roasted squid, sweet green peppers and lemon	22 €
Polpo arrosto, patate, capperi e olive Baked in oven octopus, potatoes, capers and olives	24 €
Filetto di orata al forno, patate, pomodorini Baked fillet of sea bream, potatoes, cherry tomatoes	24 €

## Dessert

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 €
Composta di frutta Seasonal fresh fruit	9 €

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*