



## CUCINA KITCHEN

EURO

### ANTIPASTI

STARTERS

<b>Pan tomate, paleta iberica "Blazquez"</b> Blazquez Iberian ham and pan tomate	17
<b>Alici del Cantabrico Nardin, friselle integrali e stracciatella</b> Cantabrico Nardin anchovies, Apulian friselle and Italian cheese Stracciatella	18
<b>Prosciutto di Norcia e mozzarella di bufala</b> Norcia dry cured ham and buffalo mozzarella cheese	15
<b>Tartare di salmone, mandorle e avocado</b> Salmon tartare, almonds and avocado	24
<b>Tartare di manzo, uovo morbido e asparagi</b> Beef tartare, egg cooked at low temperature and asparagus	24

### PRIMI

FIRST COURSES

<b>Strangozzi al tartufo</b> Strangozzi pasta with truffle	20
<b>Paccheri rigati, agnello e carciofi</b> Paccheri rigati pasta, lamb and artichokes	23
<b>Rigatoni, cime di rapa, alici e pecorino</b> Rigatoni pasta, turnip greens, anchovies and pecorino cheese	20
<b>Gnocchetti di patate, gamberi rossi, cocco</b> Potatoes gnocchi, red shrimps, coconut	24





EURO

---

## SECONDI

### MAIN COURSES

<b>Baccalà, fave e limone</b> Whipped codfish, fava beans and lemon	24
<b>Polpo, melanzane, teriyaki e sesamo</b> Octopus, aubergines, teriyaki and sesame	24
<b>Selezione di carni alla griglia</b> Grilled fine meat selection	8/h
<b>Guancia di vitello brasata, indivia</b> Braised veal cheek, endive	22

## DESSERT

<b>Fragole e Yuzu</b> Strawberries and yuzu	12
<b>Crème Brûlée, passion fruit</b> Crème Brûlée, passion fruit	12
<b>Caprese, arachidi e caffè</b> Caprese cake, peanuts and coffee	12
<b>Gelato artigianale</b> Handmade ice-cream	6
<b>Coperto</b> Cover	5

