

## Antipasti

Burrata affumicata con i tre pomodori e frisella soffiata  
*Smoked burrata with three different types of tomatoes and blown frisella*  
Burrata fumée aux trois tomates et frisella soufflée

€ 26

Tartare di tonno marinato al lime con maionese di soia e wasaby,  
e croccante di riso  
*Lime marinated tuna tartare with soy and wasabi mayo  
and crispy rice*  
Tartare de thon mariné au citron vert, mayonnaise soja et wasaby, croquant aux riz

€ 29

Carpaccio di fassona con tartufo nero, funghi cardoncello, pesto di prezzemolo  
e gocce di tuorlo marinato  
*Fassona meat carpaccio with black truffle, cardoncello mushrooms, pesto of parsley  
and drops of marinated egg yolk*  
Carpaccio de fassona à la truffe noire, champignons cardoncello, pesto de persil  
et gouttes de jaune oeuf mariné

€ 30

Scampi in saor  
Langoustines en saor

€ 30

## Primi

Linguina mantecata a freddo, pomodoro e cacio ricotta  
*Linguina with tomatoes and cacioricotta cheese*  
Linguina tiède, tomates et cacioricotta

€ 25

Lasagnetta con ragù d'anatra, zafferano e peperone crusco  
*Lasagnetta with duck ragout, saffron*  
*and peperone crusco (typical Lucan crispy-crunchy peppers)*  
Lasagne aux ragout de canard, safran et piment crusco

€ 26

Spaghetti di Gragnano con battuto di polpo, terra di olive nere e basilico  
*Gragnano spaghetti with octopus ragout, black olives powder and basil*  
Spaghetti de Gragnano au poulpe haché, terre d'olives noires et basilic

€ 27

**Fregula sarda, conchiglie e limone** (min. 2 persone/2 persons)  
(Fregula sarda con varietà di molluschi e limone)  
(*Sardinian fregula with molluscs and lemon*)  
(Fregula sarde avec variété de mollusques et citron)

€ 28

## Secondi

Maiale nero affumicato con pak choi e salsa all'aglio dolce  
*Smoked black pork with pak choi and sweet garlic sauce*  
Cochon noir fumé avec pak choi et sauce à l'ail doux

€ 33

### **Spigola ai sapori della barena**

(Spigola al vapore con alghe, salicornia e ristretto di pesce)  
*(Steamed seabass with seaweed, glasswort and fish broth)*  
(Bar à la vapeur aux algues, salicorne et poisson restreint)

€ 35

Frittura di scampi, calamari e verdure con salsa tartara  
*Fried fish (scampi and squids) and vegetables with Tartar sauce*  
Langoustines, calamars et légumes frits avec sauce tartare

€ 38

Scampi alla plancia con verdure alla griglia  
*Grilled scampi and vegetables*  
Langoustines grillées et légumes grillés

€ 45

\*\*\*\*

Patate sauté  
*Sauté potatoes*  
Pomme de terre sauté

Verdure grigliate  
*Grilled vegetables*  
Légumes grillés

Insalata mista  
*Mixed salad*  
Salade mixte

€ 15

## Dessert

Tiramisù

€ 18

Mousse al cioccolato fondente "Domori" con lamponi ghiacciati  
*"Domori" dark chocolate mousse with frozen raspberries*  
Mousse au chocolat noir "Domori" et granité de framboises

€ 18

## Cavendish

Gelato al cioccolato bianco e lime con banana e biscotto al fior di sale  
*White chocolate ice cream, lime with banana and flower salt biscuit*  
Glace au chocolat blanc et citron vert, biscuit banane et fleur de sel

€ 18

Gelati (panna, cioccolato, vaniglia, fragola)  
*Ice Cream (cream, chocolate, vanilla and strawberry)*  
Glaces (crème, chocolat, vanille, fraise)

€ 15

### ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Pesci acquistati freschi destinati alle preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. 3. Alcuni alimenti, per difficoltà di reperimento sul mercato, potrebbero essere congelati all'origine o, se freschi all'origine, abbattuti a -18°C.

### WARNING

*Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.*

*Fresh fish we purchase for raw preparations have undergone a process of pre-cleaning by vacuum and heat abatement at -20°C, consistent with the requirement of Reg. (EC) 853/2004, attachment III, section VIII of chapter 3, letter D. 3. For market reasons some fresh foods may be frozen either immediately or by heat abatement at -18°C.*

### ATTENTION

Certains plats et aliments servis dans ce restaurant peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, informez-nous et nous vous indiquerons les préparations sans les allergènes spécifiques.

Poissons frais achetés destinés à des préparations crues, ont subi un traitement d'assainissement préventif au moyen d'un abaissement thermique à -20°C, conformément aux exigences du règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D. 3. Certains aliments, en raison des difficultés à les trouver sur le marché, pourraient être surgelés à l'origine ou, s'ils sont frais à l'origine, réfrigérés à -18°C.

***Tutti i prezzi sono espressi in Euro ed includono l'Iva.  
Coperto escluso, € 10 per persona***

***All prices are indicated in EURO with VAT included.  
Cover charge of € 10 per person excluded.***

***Tous les prix sont exprimés en Euros, tax inclus.  
Le couvert est exclus, € 10 par personne***