

Antipasti	€
Baccala in tempura con salsa agrodolce e alga wakame <i>Tempura cod with sweet and sour sauce and wakame seaweed</i>	18
Salmone marinato alla barbabietola, crema di zucchine alla scapece, maionese di alice <i>Marinated salmon and beetroot on a zucchini cream with mustard and anchovies mayonnaise</i>	18
Ceviche di tonno con sorbetto di kiwi e pisco sour <i>Tuna Ceviche with kiwi sorbet and pisco sour</i>	20
Battuta di fassona, gelato al parmigiano e tuorlo d'uovo marinato <i>Fassona tartare with parmisan ice cream and marinated egg yolk</i>	20
Prosciutto amatriciano DOP punte di asparagi, burratina di Andria <i>Ham from Amatrice with asparagus tips and burrata cheese</i>	18
 Primi	
Risotto cacio e pepe, peperone crusco <i>Pepper and pecorino cheese risotto with crispy peppers</i>	22
Tortello di bufala, crema di melanzane affumicata, pomodori canditi <i>Tortello stuffed with buffalo mozzarella with smoked aubergine cream and candied tomatoes</i>	22
Gnocco al pepe del sarawak, asparagi crumble allo zafferano, croccante di guanciale <i>Dumplings with Sarawak black pepper, asparagus, saffron crumble and crispy bacon</i>	20
Spaghettoni di grano duro "Senatore Cappelli" aglio olio in assolo di gambero rosso di Mazara <i>Spaghetti with garlic, olive oil, raw prawns and shellfish sauce</i>	26
Trofie al pesto, pistacchi di Bronte, fagiolini e patate <i>Trofie pasta with basil pesto, Bronte pistachios, green beans and potatoes</i>	24

Secondi	€
Il nostro saltimbocca <i>Veal fillet with ham</i>	26
Tonno scottato alla puttanesca <i>Seared tuna with tomatoes, olives and anchovies</i>	29
Spigola, panzanella e gel di cipolla rossa <i>Seabass, red onion gel and panzanella</i>	29
Lombo di agnello in doppia cottura con salsa di pecorino e cicoriotta selvatica <i>Double cooking lamb loin with pecorino cheese sauce and wild chicory</i>	28
Cube roll di manzo bacon affumicato grigliato e salsa satay <i>Beef cube rool with smoked and grilled bacon and satay sacue</i>	28
	€
Dolci	
Tiramisù 121°	16
Mouse pistacchio doppio cioccolato <i>Pistachio mousse and double chocolate</i>	16
Catalana yuzu e frutti rossi <i>Catalana cream with yuzu and red fruits</i>	16
Tagliata di frutta <i>Sliced fruits</i>	16