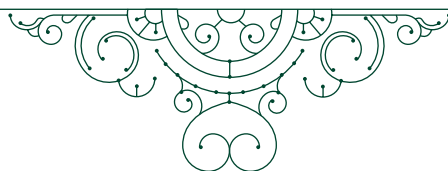




MENU À LA CARTE



ANTIPASTI - STARTER

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana alla marinara
Grilled puglian Cuttlefish with cherry tomatoes and marjoram in marinara sauce

€ 26,00

Cuore di baccalà in tempura, wok di verdure e spuma al rafano
Cod in tempura, vegetables in wok and Horseradish foam



€ 26,00

Capesante arrostiti, mango affumicato e polvere di liquirizia calabrese
Roasted Scallops, smokey Mango and calabrese Licorice powder



€ 26,00

Carpaccio di Bavetta canadese marinata agli agrumi, melanzane Babaganoush e stracciatella di bufala
Canadian Flap Meat Carpaccio marinated with citrus with Babaganoush eggplant and bufala Stracciatella cheese



€ 26,00

Asparagi gratinati al parmigiano stravecchio, salsa olandese e tartufo nero
Asparagus gratinated of Stravecchio Parmisan cheese with Hollandaise sauce and black Truffle



€ 24,00

Fiori di zucca dorati cacio e pere, mosto cotto d'uva
Golden Courgette flowers Cacio & Pear and cooked Grape Must



€ 24,00

Crudo di scampi del Mediterraneo
Mediterranean raw Scampi



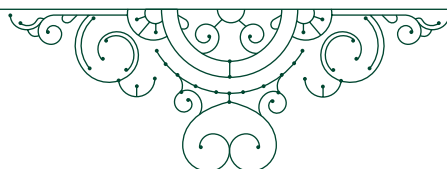
€ 36,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



PRIMI - FIRST COURSES

Tagliolino, granchio, basilico e pomodori Piccadilly

Tagliolino, crab, basil and Piccadilly tomatoes



€ 34,00

Spaghettone, guanciale di Cinta senese, pomodorini gialli e baccalà

Spaghettone with Cinta Senese Guanciale, yellow Tomatoes and Cod



€ 28,00

Tortello d'anguilla affumicata in umido e asparagi di mare

Steamed & smokey Eel Tortello and sea Asparagus



€ 28,00

Fregola al nero, crudo di seppioline pugliesi, piselli e crema di bufala

Ink squid Fregola, Raw puglian Cuttlefish, peas and Bufala sauce



€ 28,00

Gnocco alla romana Cacio e pepe, animelle e carciofi croccanti

Roman Gnocco Cacio & pepe, Sweetbreads and crunchy Artichokes



€ 26,00

Crema caprese, scampi e limone

Creamy caprese cheese, Scampi and lemon



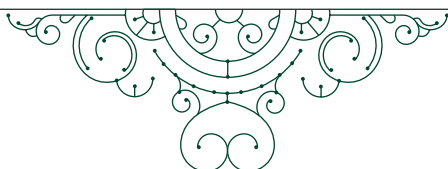
€ 25,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



SECONDI - SECOND COURSES

Rombo in crosta di sale nero e agrumi, salsa al brandy e terrina di patate al timo
Turbot in black salt crust and citrus, Brandy sauce and potato terrine with thyme



€ 32,00

Polpo alla brace, crema di mais e spinacino al balsamico
Grilled Octopus, creamed Corn and balsamic baby Spinach

€ 32,00

Salmone scozzese in crosta di pane ai semi e cremoso di funghi
Scottish Salmon in seed bread crust & creamy Mushrooms



€ 32,00

Faraona ripiena di ricotta e taleggio, salsa al mirto e tortino di patate dorato
Guinea Fowl stuffed with Ricotta and taleggio cheese, Myrtle sause and golden Potato pie



€ 30,00

Controfiletto di vitello, millefoglie di melanzane, fior di latte e battuto di pomodoro alla brace
Veal Sirloin, Aubergine millefeuille, fior di latte cheese and chopped grilled Tomatoes



€ 30,00

Carrè d'agnello alle erbe, radici arrostate e salsa alla senape
Rack of Lamb with herbs, roasted Roots and Mustard sauce



€ 30,00

Selezione di formaggi
Cheese plate



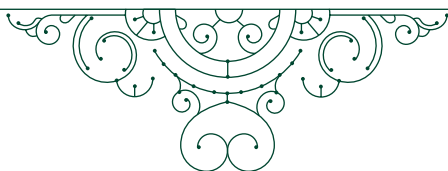
€ 22,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



DOLCI - DESSERT

Creme brulée al caffè

Coffee Creme brulée



€ 14,00

Mousse al cioccolato al latte, banana e caramello

Milk chocolate mousee with banana and caramel



€ 14,00

Cremoso alla Piña Colada e pistacchio

Creamy Piña Colada and pistachio



€ 14,00

Macaron al tiramisù ghiacciato

Frozen Macaron Tiramisù



€ 14,00

Babà 100% cioccolato

100% Chocolate Babà



€ 14,00

La nostra Assiette

Our Assiette

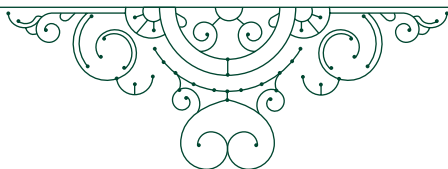


€ 30,00

*I piatti proposti possono essere preparati anche senza glutine. A richiesta alcuni dei piatti proposti possono essere preparati in versione vegetariana.
The selected dishes may also be prepared gluten free. Upon request some dishes may be prepared in a vegetarian variations.*



MENÙ DEGUSTAZIONE - TASTING MENÙ



BENVENUTO DELLO CHEF - CHEF WELCOME

(BELLAVISTA FRANCIACORTA SATEN)

Cuore di baccalà in tempura, wok di verdure e spuma al rafano

Cod in tempura, vegetables in wok and horseradish foam

(BELLAVISTA FRANCIACORTA SATEN)

Capesante arrostate, mango affumicato e polvere di liquirizia calabrese

Roasted scallops, smokey Mango and calabrese Licorice powder

(WHISPERING ANGEL CÔTES DE PROVENCE)

Tortello d'anguilla affumicata in umido e asparagi di mare

Steamed & Smokey Eel Tortello and sea Asparagus

(TORRE ROSAZZA FRIULANO)

Polpo alla brace, crema di mais e spinacino al balsamico

Grilled Octopus, Corn cream and balsamic baby spinach

(CONTINI VERNACCIA ISOLA DEI NURAGHI)

PREDESSERT

Babà 100% cioccolato

(soft cake with rum)

(JAMAICA E NAPOLI)

€110,00 pp

€155,00 pp

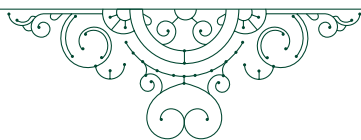
(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING)

Il menù verrà servito per l'intero tavolo. Il menù degustazione non si potrà scegliere dopo le ore 21:45.

Menu will be server for the whole table. The tasting menu will not be able to be chosen after 9:45 PM.



ALLERGENI - ALLERGENS



 **CEREALI / GLUTINE** | CEREALS / GLUTEN

 **CROSTACEI** | CRUSTACEANS

 **UOVA** | EGG

 **PESCE** | FISH

 **MOLLUSCHI** | CLAMS

 **SOIA** | SOY

 **LATTE E LATTOSIO** | MILK AND LACTOS

 **SEDANO** | CELERY

 **SENAPE** | MUSTARD

 **SEMI DI SESAMO** | SESAME SEEDS

 **ARACHIDI** | PEANUTS

 **FRUTTA SECCA (NOCI...)** | DRIED FRUIT (NUTS...)

 **SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA**
SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE

 **LUPINI** | LUPINS

 **VEGETARIAN** | VEGETARIAN

 **VEGAN** | VEGAN

 **GLUTEN FREE** | GLUTEN FREE

*** CONGELATO** | FROZEN

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale. Dear customers, allergens are present in our business, therefore allergic and / or intolerant people are invited to request information from the staff.

"Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04".
All fish products intended to be eaten raw have been subjected to preventive reclamation treatment according to ec reg. 853/04".

Attenzione, i vini che lavoriamo contengono solfiti. Per qualsiasi esigenza rivolgersi al personale di sala.
Attention please, the wines we work with contain sulphites. For any need, contact the dining room staff.

I garnish potrebbero differire dagli ingredienti dei drink, pertanto vi preghiamo di segnalare eventuali allergie.
Garnish could differ from drink ingredients, so please report any allergies.