



Antipasti

Selezione di salumi e formaggi locali ^{1,7}
Selection of local cured meats and cheeses

€ 15,00

Caprese ricca: mozzarella di bufala con pomodori variegati conditi con cipolla rossa,
capperi, olive di taggia, acciughe ed origano ^{4,7,12}
Rich Caprese Salad: buffalo mozzarella with variegated tomatoes, red onion, capers,
Taggiasca olives, anchovies and oregano

€ 15,00

Insalata Caesar

A vostra scelta: petto di pollo o gamberi saltati o avocado;**
su base di lattuga, crostini, scaglie di pecorino e salsa allo yogurt ^{1,2,7,12*}

Caesar Salad

*Choose from: grilled chicken breast, sautéed prawns or avocado,** on a bed of lettuce,*
croutons, pecorino shavings and yogurt dressing

€ 15,00

Insalata di polpo e patate ^{9,12,14*}

Octopus and potato Salad

€ 18,00

Antipasto del giorno

Appetizer of the Day

€ 15,00

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta

**Aggiunta di pollo/gamberi/avocado € 5,00

Coperto € 3,00 per persona

**In the absence of fresh product, a high-quality frozen alternative may be used.*

***Additional chicken/prawns/avocado € 5,00*

Cover charge € 3,00 per person



Primi Piatti

Calamarata con gamberi saltati, pomodorini freschi, basilico e lime ^{1,2,12*}
Calamarata pasta with sautéed prawns, fresh cherry tomatoes, basil and lime

€ 18,00

Spaghettone alla bottarga di muggine ^{1,4}
Spaghettone with mullet bottarga

€ 20,00

Lorighittas con crema di zucchine, ricotta salata e guanciaiale croccante ^{1,7,12}
Lorighittas with zucchini cream, salted ricotta and crispy jowls

€ 17,00

Orecchiette al pesto di basilico, mandorle tostate e limone ^{1,7,8}
Orecchiette with basil pesto, toasted almonds and lemon

€ 15,00

Primo del giorno
First Course of the Day

€ 16,00

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta
Coperto € 3,00 per persona

**In the absence of fresh product, a high-quality frozen alternative may be used.*
Cover charge € 3,00 per person



Secondi

Frittura di calamari e verdure, servito con salsa tartara ^{1,3,14*}
Fried squid and vegetables, served with tartar sauce

€ 22,00

Tagliata di tonno in crosta agli agrumi ^{1,4,8*}
Grilled tuna "entrecôte" with citrus crust

€ 20,00

Entrecôte di manzo alla griglia, rucola, pomodorini, scaglie di pecorino
e riduzione al vino rosso ^{7,12}
*Grilled beef "entrecôte", rocket salad, cherry tomatoes, pecorino shavings and red wine
reduction*

€ 20,00

Cotoletta di tofu al rosmarino servito su misticanza, pomodorini cherry
e salsa alla soia ^{1,6,12}
Rosemary tofu cutlet, served on mixed greens, cherry tomatoes and soy sauce

€ 18,00

Secondo del giorno
Second Course of the Day

€ 20,00

Contorni

Patate speziate ^{1*} € 7,00
Spicy Potatoes

Patate dippers ^{1*} € 7,00
Dippers Potatoes

Insalata mista € 7,00
Mixed Salad

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta
Coperto € 3,00 per persona

**In the absence of fresh product, a high-quality frozen alternative may be used.*
Cover charge € 3,00 per person



Dolci

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fruit platter

€ 9,00

Selezione di gelati ^{3,7,8}
Selection of ice cream

€ 2,50 a pallina

Mousse al cioccolato leggera, frutti di bosco e lingue di gatto ^{1,3,7,8}
Light chocolate mousse, wild berries, and langue de chat cookies

€ 9,00

Tiramisù 2.0 ^{1,3,7,8}

€ 13,00

Dolce del giorno
Dessert of the day

€ 9,00

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta
Coperto € 3,00 per persona

**In the absence of fresh product, a high-quality frozen alternative may be used.*
Cover charge € 3,00 per person