



**Per Incominciare...**

***Carne salada su letto di rucola con scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico***

*Salada meat on a bed of rocket with parmesan flakes and balsamic vinegar reduction*

**€. 16,00**

***Tartare di tonno ed erba cipollina aromatizzata agli agrumi, olio, soia e pepe***

*Tuna tartare and chives flavored with citrus fruits, oil, soy and pepper*

**€. 18,00**

***Capesante\* bardate al guanciale su crema di piselli con zenzero candito***

*Scallops\* dressed in bacon on pea cream with candied ginger*

**€. 16,00**

***Millefoglie di pesce spada affumicato  
(zucca, cavolo nero, burrata, aglio, capperi, acciughe)***

*Millefeuille of smoked swordfish (pumpkin, black cabbage, burrata cheese, garlic, capers, anchovies)*

**€. 16,00**

***Involtini di melanzane con salsa di datterini arrosto e fiocchi di bufala***

*eggplant rolls with roasted datterini tomato sauce and buffalo flakes*

**€. 12,00**

***Polpo\* scottato su vellutata di patate  
(cime di rapa, acciughe, aglio, agrumi, olio)***

*Seared octopus \* on potato soup (turnip greens, anchovies, garlic, citrus fruits, oil)*

**€. 18,00**



### Primi Piatti

***Paccheri al ragù di branzino con polvere olive  
(pomodoro, cipolla, peperoncino, aglio, aneto)***

*Paccheri with sea bass ragout with olive powder  
(tomato, onion, chilli, garlic, dill)*

**€. 16,00**

***Tagliolini con gamberi\* e crema di broccoli  
(patate, aglio, cipolla, acciughe, erbe aromatiche)***

*Tagliolini with prawns \* and broccoli cream  
(potatoes, garlic, onion, anchovies, aromatic herbs)*

**€. 16,00**

***Spaghettoni alle vongole veraci e pomodorini arrosto  
(peperoncino, aglio, capperi, acciughe, olio d'oliva, zucchero)***

*Spaghettoni with clams and roasted cherry tomatoes  
(chilli, garlic, capers, anchovies, olive oil, sugar)*

**€. 18,00**

***Risotto con taleggio , funghi porcini\* e porro fritto  
(timo, aglio, olio, latticini, farina)***

*Risotto with taleggio cheese and porcini mushrooms \* and fried leek  
(thyme, garlic, oil, dairy products, flour)*

**€. 16,00**

***Fregola sarda ai frutti mare  
(cozze, vongole, calamari\*, gamberi\*, pomodoro, aglio, erbe aromatiche)***

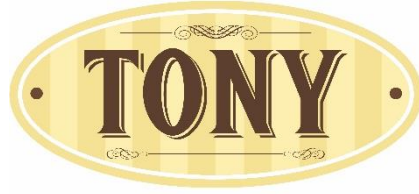
*Sardinian fregola with seafood  
(mussels, clams, squid \*, prawns \*, tomato, garlic, aromatic herbs)*

**€. 16,00**

***Mammoli di patate viola con fonduta di pecorino, piselli e prosciutto crudo croccante  
(glutine, latticini)***

*Purple potato mammoli with pecorino cheese fondue and crispy raw ham  
(gluten, dairy products)*

**€. 14,00**



## Le Pietanze

**Filetto di branzino scottato con cime di rapa e riduzione di vino  
(capperi, acciughe, aglio, olio)**

Seared sea bass fillet with turnip greens and wine reduction  
(capers, anchovies, garlic, oil)

**€. 18,00**

**Baccalà\* alle erbe aromatiche con barba dei frati, cipolla rossa croccante e maionese al lime**  
cod\* with aromatic herbs with friars beard, crunchy red onion and lime mayonnaise

**€. 18,00**

**Gran fritto misto di mare\***

Mixed fried seafood\*

**€. 18,00**

**Tataki di tonno con concassè di pomodorini e insalatina di carciofi**  
(semi di papavero, soia, cipollotto, olio)

Tuna tataki with cherry tomatoes concassè and artichoke salad  
(poppy seeds, soy, spring onion, oil)

**€. 18,00**

**Ossobuco su vellutata di polenta**

(latticini, sedano, carota, pepe, cipolla, pomodoro)

Ossobuco on polenta cream

(dairy products, celery, carrot, pepper, onion, tomato)

**€. 16,00**

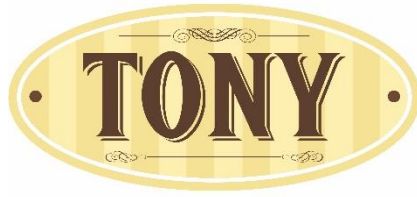
**Tagliata di manzo con ratatouille di verdure**

sliced beef with vegetable ratatouille

**€. 16,00**

**Vera bistecca alla Fiorentina (gr.1000) con fagioli cannellini all'uccelletto**  
real Florentine steak (gr. 1000) with cannellini beans uccelletto style

per 2 persone / for 2 people **€. 55,00**



## Le Dolci Tentazioni

*Tiramisù della casa*

*Tiramisù*

**€. 5,00**

*Cheesecake*

*(frutti rossi, cioccolato, pistacchio)*

*Cheesecake (red fruits, chocolate, pistachio)*

**€. 5,00**

*Cannolo Siciliano\**

*Sicilian cannolo\**

**€. 5,00**

*Tarte Tatin di mele\* con  
gelato*

*Apple tarte tatin\* with ice cream*

**€. 6,00**

*Baba' con crema*

*Babà with cream*

**€. 6,00**