

Menu

Antipasti - Hors D'oevres

Prosciutto di Carpegna al coltello con gnocco fritto caldo

Carpegna ham with fried bread dough

€ 14,00

Tartar di manzo vecchia maniera

Con schiacciatine al rosmarino

Beef tartar in old style dressing

€. 14,00

Sformato di melanzane con mozzarella di bufala fondente e culis di pachino

Eggplant terrine with melting mozzarella and cherry tomato sauce

€. 14,00

Caprese di bufala

su letto di pasta sfoglia

Buffalo milk mozzarella with fresh tomato and basil

€. 14,00

Grande insalata di mare calda all'extravergine e limone

Sea food salad with extra-virgin olive oil and lemon

€ 18,00

Nido di gamberi in pasta kadaifi con le sue salse

Nest of prawns in Kadaifi pasta and its sauces

€. 18,00

*Fantasia di carpacci di pesce** con soia e salsa ginger*

Fantasy of fish carpaccio with soy and ginger sauces

€ 18,00

Polipo croccante su insalata di rucchetta e pomodorini

Crisp octopus with salad of rocket and cherry tomato

€ 18,00

Primi Piatti - First Course

Fusilli al guanciale cipollotto e verdure croccanti

Fusilli pasta with guanciale spring onion and vegetable

€.14,00

Risotto ai fiori di zucca mantecato ai pistilli di zafferano

Zucchini flower risotto with saffron pistils

€.14,00

Tortelli di fagiano in crema di parmigiano e punte d'asparagi

Fresh ravioli stuffed with pheasant in parmesan cream and asparagus

€.14,00

Tagliatelle verdi alle melanzane pomodoro

passato basilico e ricotta salata

Green tagliatelle pasta with eggplant tomato basil and salted ricotta cheese

€.14,00

Spaghetti alla chitarra con pomodori di Pachino e bottarga

Fresh spaghetti with Pachino tomatoes and bottarga

€.18,00

Rigatoni napoletani con gamberi grigi pomodoro secchi e olive taggiasche

Rigatoni pasta with shrimps dried tomato and olive

€.18,00

Risotto con scampi e rabarbaro

Risotto with scampi and rhubarb

€.18,00

Ravioli di cernia ai pomodorini e gocce di pesto

Grouper ravioli with cherry tomatoes and drops of pesto

€.18,00

Secondi Piatti - Main Course

La nostra Costata alla Fiorentina (x 2 pers.)

T-bone stake Florentine style (x 2 pers.)

€. 25,00 (x pers)

Filetto di maialino alla senape

Pork fillet in mustard sauce

€. 25,00

Carré d'agnello in crosta di sale rosso con timballo di patate e bacon

Rack of lamb in red salt crust with potato and bacon timbale

€. 25,00

Cervella di vitello dorate con verdure in tempura

Veal brain with vegetable in tempura

€. 25,00

Branzino al forno in crosta di sale con verdure al vapore (x 2 pers.)

Baked sea-bas in salt crust with steamed vegetables (x 2 pers.)

€. 25,00 (x pers)

Tempura di pesce del giorno e verdure con salsa di soia

Fresh fish and vegetable tempura with soy sauce

€. 25,00

Trancio di ombrina alla brace all'acquapazza con insalatina e germogli

Grilled slice of shi drum with salad and sprouts

€. 25,00

Tagliata di tonno al sale aromatico

Strudel di verdure

Grilled tuna fish with aromatic salt and vegetable strudel

€. 25,00

Formaggi - Cheese

Fantasia di formaggi delle nostre valli

Selection of special cheese from our vallies

€. 15,00

* in mancanza di prodotto fresco per alcuni piatti potrebbe essere utilizzato prodotto congelato/surgelato all'origine

** il prodotto ittico crudo o poco cotto ha subito un trattamento di bonifica preventivo

Menu Degustazione Terra

Tasting fish meat

€. 40,00

Stuzzichino dello chef

Chef's appetizer

Sformato di melanzane con mozzarella di bufala fondente e culis di pachino

Eggplant terrine with melting mozzarella and cherry tomato sauce

Risotto ai fiori di zucca mantecato ai pistilli di zafferano

Zucchini flower risotto with saffron pistils

Filetto di maialino alla senape

Pork fillet in mustard sauce

Dessert dello chef

Chef's dessert

Menu Degustazione Mare

Tasting menu fish

€. 40,00

Stuzzichino dello chef

Chef's appetizer

Tempura di pescato del giorno e verdure con salsa di soia

Fresh fish and vegetable tempura with soy sauce

Ravioli di cernia ai pomodorini e gocce di pesto

Grouper ravioli with cherry tomatoes and drops of pesto

Trancio di ombrina alla brace all'acquapazza con insalatina e germogli

Grilled slice of shi drum with salad and sprouts

Dessert dello chef

Chef's dessert

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"