

FISH

ANTIPASTI

DI PESCE



DEGUSTAZIONE DI MARE € 13,00

MIXED SEAFOOD

**TEGAME DI PIOVRA AL ROSMARINO
INSALATA DI STAGIONE
E AGRUMI** € 13,00

*PAN OCTOPUS WITH ROSEMARY
SEASONAL SALAD WITH CITRUS FRUITS*

**TARTARE DI TONNO
CAPPERINI DI PANTELLERIA
POMODORI SEMI-DRIED E MENTUCCIA** € 15,00

*TUNA TARTARE
CAPERS FROM PANTELLERIA
SEMI-DRIED TOMATOES AND MINT*

DI CARNE



**CRUDO 24 MESI
CON GNOCCO FRITTO
E BURRATINA** € 12,00

*PARMA HAM SEASONED 24 MONTHS
WITH GNOCCO FRITTO AND BURRATINA*

**CARPACCIO DI MANZO
SEDANO RAPA
E PETALI DI PARMIGIANO** € 13,00

*BEEF CARPACCIO
CELERIAC
AND PARMESAN PETALS*

**BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA
UOVO DI QUAGLIA
E CICORIA CROCCANTE** € 15,00

*FASSONE MEAT TARTARE
QUAIL EGG
AND CRISP CHICORY*

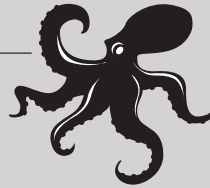
**SI AVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, PER ALLERGIE O INTOLLERANZE,
AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA CHE VI FORNIRÀ L'ELENCO COMPLETO
DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI, CONSIDERATI ALLERGENI.**

*IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET YOUR SERVER KNOW
SO WE CAN PROVIDE YOU WITH ALLERGEN DATA ON EACH OF OUR DISH INGREDIENTS.*

NATURAL COOKING. CHOOSE YOUR DISH

PRIMI PIATTI

DI PESCE



**PACCHERI BOCCONCINI DI SPADA,
OLIVE TAGGIASCHE, MELANZANE FRITTE
E GRANELLA DI PISTACCHIO** € 12,00

*PACCHERI PASTA WITH BITE-SIZE SWORDFISH,
TAGGIASCA OLIVES, FRIED AUBERGINE
AND PISTACHIO FLAKES*

**SPAGHETTI INTEGRALI VONGOLE,
PESTO DI MENTA
E LAMELLE DI GAMBERO** € 13,00

*WHOLE WHEAT SPAGHETTI CLAMS,
MINT PESTO,
AND SHRIMP SLIVERS*

DI CARNE



**TROFIE CREMA DI NOCI, GUANCIALE CROCCANTE
GRATTUGGIA DI RICOTTA AFFUMICATA** € 10,00

*TROFIE PASTA WITH CREAM OF WALNUT SAUCE, CRISPY JOWL,
GRATED SMOKED RICOTTA CHEESE*

**ORECCHIETTE CILIEGINO, BASILICO
E STRACCIATELLA DI BURRATA** € 10,00

*ORECCHIETTE PASTA CHERRY TOMATO, BASIL,
AND BURRATA STRACCIATELLA*

NATURAL COOKING, CHOOSE YOUR DISH DISH

SECONDI PIATTI

DI PESCE



DARNA DI TONNO SCOTTATO IN RIDUZIONE DI PESTO DI RUCOLA E MANDORLE TOSTATE € 20,00

SLICED TUNA SEARED IN A REDUCTION SAUCE OF ROCKET PESTO AND TOASTED ALMONDS

FRITTO MISTO E VERDURE CROCCANTI € 15,00

MIXED FISH FRY CRISPY VEGETABLES

TAGLIATA DI PESCE SPADA SPINACINO NOVELLO SENAPE ANTICA E ZENZERO € 18,00

SWORDFISH SLICES BABY SPINACH TRADITIONAL MUSTARD AND GINGER

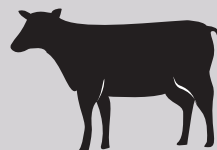
BRANZINO o ORATA ALLA GRIGLIA, PATATE AL FORNO E VERDURE GRIGLIATE € 18,00

GRILLED SEABASS OR BREAM, OVEN POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

PESCATO DEL GIORNO a hg € 5,00

FISH OF THE DAY

DI CARNE



MEDAGLIONI DI MANZO CREMA DI NOCI E PERE € 20,00

BEEF MEDALLIONS CREAM OF WALNUT AND PEAR

FILETTO DI MANZO 220 g € 20,00

BEEF FILET

COSTA DI MANZO 500 g € 20,00

BEEF RIB

GRILL

FIorentINA PATATE E VERDURE a hg € 4,50

GRILLED BEEF FILET WITH POTATO AND VEGETABLES

TAGLIATA DI ROASTBEEF ARGENTINO PATATE BACON E ASPARAGI 250 g € 22,00

SLICED ARGENTINE ROASTBEEF 250 G POTATOES BACON AND ASPARAGUS

BAVETTE BLACK ANGUS AUSTRALIA SCALOPPATA 250 g € 25,00

SCALLOPED AUSTRALIAN BLACK ANGUS FLANK STEAK 250 G

HAMBURGER DI BUFALO CRUDO STAGIONATO 24 MESI LATTUGA BURRATA E SALSA TARTARA 280 g € 15,00

BUFFALO HAMBURGER 280 G PARMA HAM SEASONED 24 MONTHS LETTUCE AND TARTARE SAUCE

HAMBURGER DI CHIANINA FORMAGGIO POMODORO E LATTUGA 200 g € 10,00

CHIANINA BEEF HAMBURGER 200 G CHEESE TOMATO AND LETTUCE

DESSERT

SWEETS



OUR OWN PRODUCTION • NOSTRA PRODUZIONE

TIRAMISÙ AL CACAO € 5,00

COCOA TIRAMISÙ

MILLEFOGLIE € 5,00

MILLEFOGLIE

CESTINO CROCCANTE € 7,00

BRITTLE BASKET

TORTA DI MELE € 5,00

APPLE CAKE

**CHEESECAKE
AI FRUTTI DI BOSCO** € 5,00

FOREST FRUITS CHEESECAKE

**PROFITTEROL
BIANCO** € 5,00

WHITE PROFITTEROL

SEMIFREDDI

FANTASIA DI SORBETTI BINDI € 5,00

DESSERT FANTASIA BINDI