



MENU

ANTIPASTI APPETIZERS

- Ombrina marinata, pomodoro, mela, cetriolo, sesamo** • allergeni: pesce, sesamo, soia, glutine € 18
Marinated croaker, tomato, apple, cucumber, sesame • allergens: fish, sesame, soy, gluten
- Cuore di manzo, fagiolini, pistacchi, ciliege, ostrica** • allergeni: mollusco, frutta a gusci € 17
Beef heart, green beans, pistachios, cherries, oyster • allergens: shellfish, nuts
- Gallinella alla brace, peperoni, prezzemolo, limone nero** • allergeni: pesce € 19
Grilled gurnard, peppers, parsley, black lemon • allergens: fish
- Granchio, porro, mandorla, pompelmo** • allergeni: crostacei, frutta secca € 17
Crab, leek, almond, grapefruit • allergens: shellfish, dried fruit

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

- Spaghettone, pomodorini, gamberi rossi, fico, limone candito** • allergeni: crostacei, glutine € 20
Spaghettone, cherry tomatoes, red prawns, figs, candied lemon • allergens: shellfish, gluten
- Orzo risottato, piselli, pecorino, aglio nero e nespole** • allergeni: glutine, latte e derivati € 20
Risotto barley, peas, pecorino cheese, black garlic and medlars • allergens: gluten, milk and derivatives
- Raviolo di fegatini, nocciola, rucola e squacquerone** • allergeni: glutine, frutta secca, latte e derivati € 20
Liver raviolo, hazelnut, rocket and squacquerone • allergens: gluten, shellfish, milk and derivatives

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

- Ricciola alla brace, miso, melanzana, basilico** • allergeni: pesce, soia, latte e derivati € 32
Grilled amberjack, miso, aubergine, basil • allergens: fish, soy, milk and derivatives
- Agnello, aglio dolce, prugne, sambuco** • allergeni: solfiti € 30
Lamb, sweet garlic, prunes, elderberry • allergens: sulfites
- Pesce bianco al vapore, funghi, acetosella** • allergeni: pesce, latte e derivati € 25
Steamed white fish, mushrooms, sorrel • allergens: fish, milk and derivatives
- Pannicolo di manzo, bagna cauda, erbe, senape, saba** • allergeni: pesce, senape, solfiti € 27
Pannicolo of beef, bagna cauda, herbs, mustard, saba • allergens: fish, mustard, sulfites

TRADIZIONE TRADITION

- Galantina di Faraona, mostarda di frutta** € 20
Guinea fowl galantine, fruit mustard
- Tortellino in crema di Parmigiano** • allergeni: glutine, latte e derivati € 20
Tortellino in Parmigiano cream • allergens: gluten, milk and derivatives
- Tagliatella al ragù** • allergeni: latte e derivati, sedano € 20
Tagliatella with ragù • allergens: milk and derivatives, celery
- Cotoletta alla bolognese** • allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti € 25
Bolognese cutlet • allergens: gluten, milk and derivatives, sulphites

Quasi tutti i piatti del nostro menù possono essere modificati per renderli vegani o vegetariani, per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.
Almost all the dishes on our menu can be modified to make them vegan or vegetarian, for more information contact the dining room staff.