



MENU

ANTIPASTI _ STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi con confetture e torta al testo (x 2 persone) (1,2) Slices of seasoned salumi and cheese for 2 people	_ 18	Composta di avocado, mango e salmone (3) Salmon, avocado and mango salad	_ 15
Carpaccio d'oca al tartufo e grana (2) Smoked goose with truffle and Parmigiano Reggiano	_ 17	Ciuffetti di calamari fritti (1,3) Fried squid tufts	_ 13
Ovo a bassa temperatura su vellutata di parmigiano e tartufo (2,6) Sous vide egg with parmigiano cheese and truffle	_ 15	Acciughe del Cantabrico con stracciatella (2,3) Cantabrian anchovies with fresh cheese	_ 14
Gazpacho (7) Cold tomato soup	_ 13	Tagliere di mare (3,5,8) Pesce spada, tonno e polpo Tuna, sword fish, octopus	_ 20
Flan di carciofi su vellutata di pecorino (2,6) Artichoke flan with pecorino cheese cream	_ 15	Zuppa di polpo con crostone (1,8) Octopus soup with crispy bread	_ 14
Cuore di burrata su vellutata di datterini e basilico croccante (2) Burrata cheese with tomato cream and basil	_ 15	Zuppetta di mazzancolle al curry giallo e riduzione di cocco (4) Prawns soup with curry and coconut sauce	_ 16

PRIMI PIATTI _ PASTA

Strascinati al Sagrantino con guanciale e porcini (1,5) Home-made pasta with bacon and porcini mushrooms	_ 15	Tortelloni al ripieno di spigola su bisque di crostacei (1,3,4,6) Seabass stuffed pasta in crustaceans sauce	_ 16
Risotto alle pere e gorgonzola (2) Rice with pears and gorgonzola cheese	_ 15	Trottole alla crema di scampi (1,2,4) Fresh pasta with scampi cream	_ 15
Strangozzi al tartufo nero di Norcia (1,2) Fresh long pasta with black truffle	_ 18	Risotto alla pescatora (3,4,8) Rice with seafood	_ 15
Gnocchetti al ragù di cinghiale (1,6,7) Potato dumplings with wild boar sauce	_ 15	Spaghetti Mancini alle vongole (1,8) Spaghetti Mancini with clams	_ 16

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Tagliata di manzo alla griglia Slices of grilled beef	_ 18	Polpo alla griglia con purè di patate (2,8) Grilled octopus with mashed potatoes	_ 18
Petto di pollo al curry con riso al lime (1) Chicken breast with curry cream and lime flavoured rice	_ 16	Frittura dell'Adriatico (1,4,8) Fried squid and prawns	_ 16
Agnello a scottadito Grilled lamb chops	_ 18	Tartare di spigola alle mele e mandorle (3,11) Raw seabass with apples and almonds	_ 18
Cinghiale alle mele con cipolle al tegame Stewed wild boar with apples and onions	_ 16	Baccalà alla perugina 2.0 (3) Cod in tomato sauce with potatoes, pine nuts and plum cream	_ 17
Tartare di manzo (200 gr) Steak tartar	_ 18		



MENU



CONTORNI _ SIDE DISHES

Patate arrosto Roasted potatoes	_ 6	Grigliata mista di verdure Grilled eggplant, tomatoes, zucchini, potatoes, radishes	_ 8
Bietola e cicoria in padella con peperoncino Beet and chicory with chilli	_ 6	Insalatona vegetariana (7,12) Lattuga, pomodoro, sedano, noci, mais, carote, Parmigiano Reggiano Lettuce, tomatoes, celery, walnuts, corn, carrots, Parmigiano Reggiano cheese	_ 8
Patate fritte French fries	_ 6	Insalatona del Sole (2,11) Rucola, ananas, scaglie di mandorle, ricotta Rocket salad, pineapple, almonds, ricotta cheese	_ 8
Insalata mista Mix salad	_ 6		
Parmigiana di melanzane scomposta (1,2,7) _ 8 Roasted eggplants in tomato and mozzarella cheese sauce			

DOLCI _ DESSERT

Tiramisù (1,2,6) Tiramisù	_ 7	Cheesecake scomposto (2) Caramello salato/ cioccolato/ frutto della passione Cheesecake with salted caramel or chocolate or passion fruit	_ 7
Semifreddo al caramello croccante e amaretto (1,2,6,11) Caramel an macaron flavoured smooth ice-cream	_ 7	Tartufo bianco (1,2,6,9,10) Coffee and vanilla flavoured ice-cream	_ 6
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (1,2,6,9,12) Chocolate cake with vanilla ice cream	_ 7	Tartufo nero (1,2,6,9,10) Chocolate flavoured ice-cream	_ 6
Pera al vino rosso con fondente al cioccolato e crema di mascarpone (2) Pear cooked in red wine with chocolate and mascarpone cheese cream	_ 7	Sorbetto al limone Lemon sorbet	_ 5
Selezione di mochi Gummy rice pasta stuffed with ice cream	_ 7	Tozzetti al porto (1,6,9,11) Almond biscuits with porto wine	_ 7

BEVANDE _ DRINKS

Vino della casa bianco o rosso l. 0,75	_ 11	Birra alla spina piccola (Messina, Ichnusa)	_ 4
Vino della casa bianco o rosso l. 0,5	_ 8	Acqua minerale cl. 75 Panna	_ 3
Vino della casa bianco o rosso l. 0,25	_ 6	Acqua minerale cl. 75 Sanpellegrino	_ 3
Bibite in lattina Coke, Fanta, Sprite, Light Coke, Estathè	_ 3,5	Acqua minerale cl. 75 Nepi	_ 3
Birra Heineken cl. 66	_ 8	Caffè espresso	_ 2
Birra Nastro Azzurro cl. 66	_ 8	Caffè decaffeinato	_ 2
Tennent's / Corona / Becks / Ceres	_ 5	Cappuccino	_ 2,5
Nastro Azzurro cl. 33	_ 5	Caffè d'orzo o ginseng	_ 2,5
Heineken cl. 33	_ 5	Thè e tisane	_ 4
Birra alla spina media (Messina, Ichnusa)	_ 6	Coperto	_ 2

Non si effettuano conti separati - Sorry, no split bills

Elenco allergeni/Allergen: 1 - Farina/Glutine Gluten 2 - Latte/Milk 3 - Pesce/Fish 4 - Crostacei/Crustacean 5 - Solfiti/Sulphites 6 - Uova/Eggs
7 - Sedano/Celery 8 - Molluschi/Mollusc 9 - Nocciola/Hazelnut 10 - Soia/Soy 11 - Mandorle/Almond 12 - Noci/Walnut

* Alcuni prodotti, nell'impossibilità di essere reperiti freschi, potrebbero essere congelati/* Some products may be frozen