

Antipasti

Alici fritte sale e pepe su salsa tartara

Fried anchovies with tartara sauce

14

Tartare di salmone con avocado, cipollotto e lime

Salmon tartare with avocado, spring onion and lime

16

Crudo di pesce (gambero, scampo, julienne di calamari e carpaccio)

Raw fish (shrimp, scampo, squid and fish carpaccio)

35

**Turbante di melanzane con fiordilatte, olive e briciole
di pane al rosmarino**

*Aubergin with mozzarella cheese, olives and
crunchy rosemary bread*

16

Tartare di manzo al pepe rosa

Beef tartare with pink pepper

16

Primi

Mezze maniche ai frutti di mare

Mezze maniche pasta with seafood

20

Spaghetti burro e acciughe, pinoli e zest di limone

Spaghetti butter and anchovies, wild fennel, pine nuts and lemon zest

16

Paccheri ai 4 legumi con pomodorini, stracciatella e basilico fresco

Legume paccheri pasta with tomato sauce, stracciatella cheese and basil

16

Caserecce al pesto di basilico con julienne di calamari e lime

Caserecce pasta with basil pesto, squid and lime

20

**Risotto con asparagi, tuorlo d'uovo
e fonduta di formaggio**

*Risotto with asparagus, yolk
and cheese fondue*

22

Secondi

Filetto di vitello scottato con piselli

Veal fillet with peas

26

Trancio di pesce spada ai ferri con asparagi stufati

Grilled swordfish with stewed asparagus

28

Millefoglie di pesce spada bandiera e provola su peperoni in padella

Mediterranean ribbonfish with provola cheese and sauteed peppers

24

Anelli di calamari fritti con salsa tartare

Fried squid with tartara sauce

22

Bistecca di pollo con agretti

Chicken steak with agretti

18