



LI FINISTREDDI

\*\*\*\*\*

## Antipasti

*Starters*

|  |      |
|--|------|
| Hummus di Ceci e Fagioli Azuki, Quinoa, Feta e Umami di Pomodoro<br><i>Chickpeas and Azuki Beans Hummus, Quinoa, Feta Cheese and Tomato Umami</i>                | € 22 |
| Carpaccio di Anguria, Burrata, Uova di Salmone e Bottarga<br><i>Watermelon Carpaccio, Burrata cheese, Salmon Caviar and Mullet Roe</i>                           | € 24 |
| Tartare del pescato, insalata di Frutta e salsa al Frutto della Passione<br><i>Catch of the day Tartare with Fruit Salad and Passion Fruit Sauce</i>             | € 28 |
| Crudo di Manzo, Ostrica, Agretti e Gazpacho di Mela verde<br><i>Beef Tartare, Oyster, Friar Beard and Green Apple Gazpacho</i>                                   | € 30 |
| Asparagi, crudo di Gambero, Polpo arrostito, crema di Limone e Fiori eduli<br><i>Asparagus, Raw Red Shrimps, Roasted Octopus, Lemon cream and edible Flowers</i> | € 35 |

*Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.*

*Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza*

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.*

*Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.*

*We will be happy to satisfy any need*

*Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation*



LI FINISTREDDI

\*\*\*\*\*

## Primi Piatti

*First Courses*

|   |      |
|---|------|
| Paccheri al Pomodoro fresco, Limone candito e Stracciatella di Bufala<br><i>Paccheri with fresh Tomato, candied Lemon and Buffalo Stracciatella</i>       | € 24 |
| Tortelli di Zucca, crema di Sedano Rapa, Amaretto, Aceto Balsamico tradizionale<br><i>Pumpkin Tortelli, Celeriac cream, Amaretto and Balsamic Vinegar</i> | € 25 |
| Filindeu al nero di Seppia, Brodo di Crostacei e Seppia allo Zafferano<br><i>Black ink Filindeu, Shellfish Broth and Saffron flowered Cuttlefish</i>      | € 27 |
| Fregola alle Alghe, ristretto di Scorfano e Verdure<br><i>Fregola with Seaweed Scorpionfish sauce and Vegetables</i>                                      | € 29 |
| Risotto ai Frutti di Mare<br><i>Seafood Risotto</i>   | € 32 |

*Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.*

*Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza*

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.*

*Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.*

*We will be happy to satisfy any need*

*Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation*



LI FINISTREDDI

\*\*\*\*\*

## Secondi Piatti

*Second Courses*

|   |      |
|---|------|
| Crema di Cavolfiore e Mandorle, Asparagi, Uovo morbido e Tartufo Nero<br><i>Cauliflower and Almond Cream, Asparagus, Soft Egg and Black Truffle</i>                     | € 25 |
| Galletto laccato alla Paprika affumicata, Patata croccante e Scarola<br><i>Smoked Parika flowered Cockerel, crispy Potato and Escarole</i>                              | € 30 |
| Picanha, Sedano Rapa al Limone e Crescione<br><i>Picana With Lemon flowered Celeriac Purée and Watercress</i>   | € 32 |
| Pescatrice con Cipollotto bruciato, Patate alla Vaniglia e salsa alla Mugnaia<br><i>Monkfish with burned spring Onion, Vanilla flowered Potatoes and Meuniere Sauce</i> | € 35 |
| Rombo Arrostito, purea di Edamame, Pak Choi, salsa al Lemongrass e Bergamotto<br><i>Roasted Turbot, Edamame Cream, Pack Choi, Lemongrass and Bergamot Sauce</i>         | € 36 |

*Su Richiesta*

*On Request*

*Pesce Fresco/ Catch of The Day*

*€ 10 ogni 100 g*

*Astice/Lobster*

*€ 21 ogni 100 g*

*Aragosta/Rock Lobster*

*€ 26 ogni 100 g*

*Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.*

*Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza*

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.*

*Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.*

*We will be happy to satisfy any need*

*Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation*



LI FINISTREDDI

\*\*\*\*\*

## Dessert

|  |      |
|--|------|
| Insalata di Frutta, Gelato al Cocco e spuma al Mango<br><i>Fruit Salad, Coconut Ice Cream and Mango Foam</i>   | € 12 |
| Cremoso al Mascarpone e Yuzu, composta di Pesche, biscotto al Cioccolato e Meringa bruciata<br><i>Mascarpone and Yuzu Mousse, Peaches Compote, Chocolate Bisquit and Burned Meringue</i> | € 12 |
| Pardula scomposta con Gelato alla Pompia, Crema allo Zafferano e Uvetta al Passito<br><i>Sardinian Pardula With Pompia Ice Cream, Saffron cream and Raisins marinated in Sweet Wine</i>  | € 13 |
| Morbido al Cioccolato con Frutti rossi caramellati e Crumble alla Nocciola<br><i>Soft Chocolate Cake, caramelized Red Fruits and Hazelnut Crumble</i>                                    | € 14 |
| Tortino al Pistacchio con Sorbetto al Lampone e salsa di Arance amare<br><i>Pistachio warm Cake with Raspberry Sorbet and bitter Orange sauce</i>  | € 15 |
| Selezione di Formaggi con Mieli e Composte<br><i>Cheese selection served with Honey and Compote</i>  | € 18 |

*Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.*

*Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza*

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.*

*Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.*

*We will be happy to satisfy any need*

*Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation*