



Antipasti

Starters

Tartare di pomodoro, crudo di gambero, burrata e peperoncino 28
Tomato tartare, raw prawn, burrata and chilli

Seppie arrostate, hummus di melanzane, cipolla rossa, lenticchie e salmoriglio 25
Roasted cuttlefish, eggplant hummus, red onion, lentils and lemon herb

Battuto di vitello con tartufo, crema di ceci, patate e alici 27
Veal tartare with truffle, chickpeas cream, potatoes and anchovies

Insalata di polpo con mozzarella di bufala, pane al basilico e acqua di pomodoro 26
Roasted octopus salad with buffalo mozzarella, basil brea and tomato coulis

Capasanta scottata con verdure in osmosi, coulis di datterini, yuzu e vaniglia 29
Seared scallop with veggies, yellow tomato sauce, yuzu and vanilla

Su Richiesta

Gran Crudo di pesce € 95

*Astice € 21 per 100 g
100 gr*

Aragosta € 27 per 100gr

Alici di Cetara 25€ per 45gr

On Request

Our chef raw fish selection € 95

Lobster € 21 per

Rock Lobster € 27 per 100 gr

Cetara Anchovies €25 per 45 gr



Primi Piatti

First course

Tagliatelle al cacao con ragu di coniglio, olive, limone e fiore sardo 25
Cocoa tagliatelle with rabbit ragu, olives, lemon and Sardinian fresh cheese

Risotto al ragu d'anatra, fegato grasso e funghi 28
Duck ragu risotto with foie gras and mushrooms

Ravioli di melanzane e ricotta, zuppa di pecorino e miele al timo 25
Eggplant-ricotta cheese ravioli with pecorino and thyme-flavored honey

Spaghettoni con colatura di alici, pane, uvetta, mandorle e finocchietto 26
Big cut spaghetti with anchovies sauce, bread, raisin, almond and wild fennel

Fregola mantecata con molluschi, scampi, zafferano e porro bruciato 27
Sardinian fregola pasta with shellfish and langoustine, saffron and burned leek

Su Richiesta

*Astice € 21 per 100 gr
100 gr*

*Aragosta € 27 per 100gr
100 gr*

On Request

Lobster € 21 per

Rock Lobster € 27 per



Secondi Piatti

Main courses

Controfiletto di cinghiale, radici, zucca e salsa al cioccolato fondente <i>Wild boar sirloin, mix roots, pumpkin and dark chocolate sauce</i>	32
Galletto ruspante al burro e basilico con sauté di funghi e scarola <i>Free-range cockerel with basil butter sauce, mushrooms and escarole</i>	30
Filetto di merluzzo con insalata di erbe e verdure pil pil al bergamotto <i>Steamed codfish fillet with herb salad and earl grey flavoured veggie</i>	36
Ventresca di tonno, cipollotto grigliato, panko, passion fruit e sesamo <i>Tuna belly with grilled onion, breadcrumbs, passion fruit and sesame</i>	45
Zuppetta di alghe e shiitake, pesce bianco, miso e quinoa <i>Seaweed soup, shiitake, white fish, miso and quinoa</i>	35

Su Richiesta

Pesce Fresco € 12 per 100 g

Wagyu A5 € 100 per 150 gr

*Astice € 21 per 100 g
100 gr*

*Aragosta € 27 per 100gr
100 gr*

On Request

Catch of The Day € 12 per 100 gr

Wagyu A5 € 100 per 150 gr

Lobster € 21 per

Rock Lobster € 27 per