



Antipasti

Starters

Polpo arrosto con pappa al pomodoro e spuma di patate 24
Roast octopus with pappa al pomodoro and potatoes foam

Carciofo seppia emulsione di bottarga e menta 25
Artichokes with cuttlefish, mullet roe and mint emulsion

Battuto di fassona misticanza aromatica maionese di ostrica e alga nori 28
Fassona tartare aromatic mixed salad, oyster and nori seaweed mayo

Ceviche del pescato agli agrumi, peperoncino e zucchine in scapece 27
Catch of the day ceviche with citrus chilli peppers and marinated courgettes

Uovo con crema di cavolfiore, parmigiano e tartufo nero di laconi 25
Egg with cauliflower cream, parmesan and Sardinian black truffle

Su Richiesta

Gran Crudo di pesce € 95

Astice € 21 per 100 g

Aragosta € 27 per 100gr

Alici di Cetara 25€ per 45gr

On Request

Our chef raw fish selection € 95

Lobster € 21 per 100 gr

Rock Lobster € 27 per 100 gr

Cetara Anchovies €25 per 45 gr

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



Primi Piatti

Fisrt courses

Fregola con zafferano, asparagi, piselli e fiori di zucca <i>Fregola with saffron, asparagus, green peas and zucchini flowers</i>	23
Gnocchi di patate ragù di calamari salicornia e datterino giallo <i>Potatoes gnocchi with squid ragout, glasswort and yellow plum tomatoes</i>	23
Linguine con ristretto di pesci, emulsione di cozze bottarga e prezzemolo <i>Linguine with fish reduction, mussel emulsion, mullet roe and parsley</i>	26
Ravioli di patate parmigiano e menta con salsa al midollo e gremolada <i>Potatoes ravioli filled parmigiano and mint with marrow sauce and gremolada</i>	24
Risotto con scampi limone e vaniglia <i>Risotto with scampi, lemon and vanilla</i>	28
Su Richiesta	On Request
<i>Astice € 21 per 100 gr</i>	<i>Lobster € 21 per 100 gr</i>
<i>Aragosta € 27 per 100gr</i>	<i>Rock Lobster € 27 per 100 gr</i>

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



Secondi Piatti

Main courses

Spigola con chutney di mela e cipolla rossa, scarola e salsa di vitello alla senape 36
Sea bass with apple and red onion chutney, escarole and veal mustard sauce

Cernia con erbette saltate, crema di burrata e alici 35
Grouper with sautéed herbs, burrata cream and anchovies

Palamita scottata con macco di fave, friggirelli e finocchietto 35
Seared bonito with hummus beans, friggirelli and fennel

Bavetta con cardoncello all'olio, purea di zucca e pane tostato al caffè 32
F flank steak with cardoncelli mushrooms in oil, pumpkin puree and coffee crumble

Guancia di maialino crema di topinambur asparagi e tartufo nero 35
Pig cheek, Jerusalem artichoke cream, asparagus and black truffle

Su Richiesta

Pesce Fresco € 12 per 100 g

Wagyu A5 € 100 per 150 gr

Astice € 21 per 100 g

Aragosta € 27 per 100gr

On Request

Catch of The Day € 12 per 100 gr

Wagyu A5 € 100 per 150 gr

Lobster € 21 per 100 gr

Rock Lobster € 27 per 100 gr

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