



LI FINISTREDDI

Antipasti

Starters

- Hummus di Ceci, insalata di Quinoa e Verdure, pesto di Cime di Rapa e Arachidi € 18
Chickpeas Hummus, Vegetables and Quinoa salad, Turnip greens pesto and Peanuts
- Carciofo bruciato, Spinaci, Bottarga ed emulsione di Gambero rosso € 21
Burned Artichoke, Spinaches, Mullet Roe and red Shrimp sauce
- Polpo laccato, crema di Topinambur e Cipolla caramellata € 23
Glazed Octopus, Jerusalem Artichoke cream and caramelized Onion
- Tartare di Vitello, Uovo morbido, crema di Nocciole e Tartufo nero € 24
Veal tartare, soft Egg, Hazelnuts cream and black Truffle
- Ceviche del pescato, Mandorle tostate, Mela verde, Asparagi, gel di Carota e Arancia € 25
Catch of the day Ceviche, Almonds, green Apple, Asparagus, Carrot and Orange cream



LI FINISTREDDI

Primi Piatti

First Courses

Plin di Coniglio, Ragù di Cardoncelli, Favette e Pecorino <i>Homemade Rabbit Ravioli, Mushrooms Ragout, Broadbeans and Pecorino Cheese</i>	€ 18
Spaghetti artigianali con Burro all'Acciuga del Cantabrico e Pistacchi <i>Spaghetti with Cantabric Anchovies flowered Butter and Pistachio</i>	€ 20
Lorighittas con Seppia cruda al nero, Bottarga e fiori di Zucca <i>Traditional Lorighittas pasta with raw Cuttlefish, Mullet roe and Courgette flowers</i>	€ 21
Risotto al Burro di Agrumi, Crudo di Gambero rosso, Asparagi e Pesto di Basilico <i>Risotto with Citrus fruits flowered Butter, red Shrimps, Asparagus and Basil Pesto</i>	€ 23
Fregola in brodo di Scorfano, polpette di Calamari e Carciofi saltati <i>Fregola in Rockfish Broth, Squid and sauteed Artichoke</i>	€ 25



LI FINISTREDDI

Secondi Piatti

Second Courses

Sedano Rapa, Edamame, Tartufo nero e salsa vegetale <i>Celeriac, Edamame, black Truffle and Vegetables sauce</i>	€ 23
Bavetta di Manzo, purea di Patata dolce e Radicchio tardivo <i>Beef Flank, Sweet potato cream and red Radish</i>	€ 24
Guancia di Vitello alla Liquirizia, Radici saltate e Scalogni fondenti <i>Veal Cheek with Liquirice, sauteed Roots and Shallots</i>	€ 26
Ombrina di mare, Asparagi bianchi e verdi e salsa al Burro bianco <i>Umbrine with white and green Asparagus in white Butter sauce</i>	€ 32
Ricciola, Cavolfiore arrostito, salsa Umami e Lamponi fermentati <i>Amberjack, roasted Cauliflower, Umami sauce and fermented Raspberries</i>	€ 33



LI FINISTREDDI

Dessert

- Mela confit, Cremoso al Mascarpone, frolla alle Mandorle e Peperoncino agrodolce € 10
Confit Apple, Mascarpone cream, Almond bisquit and chilli jam
- Filindeu fritto, gelato alla Pompia, crema allo Zabaione e Mandorle salate € 10
Traditional Filindeu, Pompia Ice Cream, Zabaglione cream and salted Almonds
- Zuppa di cocco, Biscotto morbido al Caffè e sorbetto al Cioccolato amaro € 10
Coconut Soup, soft Coffee Bisquit and bitter Chocolate sorbet
- Creme brulée al Bergamotto, gelato e crumble al Pistacchio € 12
Bergamot Creme Brulée, Pistachio and crumble ice cream
- Insalata di Lamponi, More e Fragole, Yogurt greco e Caramello di Olive € 12
Red Berries salad, Greek Yogurt and Olive Caramel
- Selezione di Formaggi con Mieli e Composte € 15
Cheese selection served with Honey and Compote