



LI FINISTREDDI

Antipasti

Starters

Tartare vegana, crema di Tofu e Avocado, Olio di Coriandolo <i>Vegan Tartare, Tofu and Avocado cream, Coriander oil</i>	€ 22
Carpaccio di Anguria, Seppia cruda, kumquat fermentato e gel di Carota <i>Watermelon Carpaccio, Raw Cuttlefish, fermented Kumquat and Carrot Gel</i>	€ 24
Ceviche di Gamberi e Piovra, Pomodori e Cipolla di Tropea <i>Shrimps and Octopus Ceviche, Tomato and Tropea Onion</i>	€ 26
Crudo di Vitello, Funghi Shitake, Bottarga e Spinaci <i>Veal Tartare, Shitake Mushrooms, Mullet Roe and Spinach</i>	€ 28
Carpaccio di Spigola, Porro bruciato, Passion Fruit, Mango e Peperoncino <i>Seabass Carpaccio, burned Leek, Passion Fruit, Mango and Chilli</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

Primi Piatti

First Courses

Tortelli di Zucca, Parmigiano 30 mesi e Abbamele <i>Pumpkin Tortelli, 30 Months aged Parmigiano and Abbamele</i>	€ 22
Andarinos al Pesto di Fiori di Zucca e Basilico, crudo di Seppia e Bottarga <i>Andarinos Pasta with Courgette Flowers and Basil Pesto, Raw Cuttlefish and Mullet Roe</i>	€ 23
Calamarata, crudo di Pesce, crumble di Pane, Burrata e Pistacchi <i>Calamarata Pasta, Raw Catch of the day, Bread Crumble, Burrata and Pistachio</i>	€ 24
Risotto al Tartufo ed emulsione di Ostrica <i>Risotto with Truffle and Oyster sauce</i>	€ 25
Fregola in brodo di Crostacei e Alghe <i>Traditional Fregola in Crustaceans and Seaweed Broth</i>	€ 27

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

Uovo morbido con crema di Zucca, Cavolfiore e Tartufo nero <i>Soft Egg with Pumpkin Soup, Cauliflower and Black Truffle</i>	€ 24
Petto d'anatra, zuppa Tom Kagai, Patata dolce, Cipollotto e Peperoncino <i>Duck Breast, Tom Kagai Soup, Sweet Potato, spring Onion and Chilli</i>	€ 27
Ombrina al Burro e Vaniglia, salsa al Curry, Capperi agrodolci e Pak Choi <i>Roasted Umbrine with Butter and Vanilla sauce, Capers and Pak Choi</i>	€ 33
Lombo di Agnello laccato allo Zenzero e Scarola brasata <i>Ginger Laquered Loin of Lamb and Braised Escarole</i>	€ 36
Trancio di Spigola, Zucchine in Scapece e crema di Mozzarella <i>Seabass with Scapece Courgette and Mozzarella Cream</i>	€ 36

Su Richiesta

On Request

Pesce Fresco/ Catch of The Day

€ 12 ogni 100 g

Astice/Lobster

€ 21 ogni 100 g

Aragosta/Rock Lobster

€ 27 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

Cremoso al Mascarpone, gelato al Caffè, Cannolo e Spuma allo Zabaione <i>Mascarpone Mousse, Coffee Ice Cream, Cannolo and Egg Nogg Foam</i>	€ 15
Insalata di Frutti rossi, Lemon Curd, Meringa e gelato al Mandarino <i>Red Fruit Salad, Lemon Curd, Meringue and Tangerine Ice Cream</i>	€ 15
Filindeu fritto, gelato alla Ricotta, composta di Fichi, Lamponi e Cioccolato <i>Traditional Filindeu, Ricotta Ice Cream, Figs, Raspberries and Chocolate Compote</i>	€ 15
Mela caramellata al Calvados, Frolla alle Mandorle e gelato al Caramello <i>Caramelized Apple with Calvados, Almond Biscuit Crumble and Caramel Ice cream</i>	€ 15
Carpaccio di Ananas e gelato al Sesamo nero <i>Pineapple Carpaccio and Sesame Ice Cream</i>	€ 15

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