











ANTIPASTI

STARTERS

- Tagliatelle di calamari su crema di ceci e polvere di nocciole*
Squids tagliatelle with chickpeas cream and nuts powder EURO 14,00
 
- Polpo al guanciale con cremoso allo zafferano, cicoria e pomodori confit*
Octopus with bacon served with saffron cream, chicory and tomatoes EURO 16,00

- Pluma di maialino iberico con cavolo nero*
Iberico pork pluma with black cabbage EURO 15,00
 
- Petto d'anatra glassato con patata schiacciata all'erba cipollina e riduzione al marsala*
Glazed duck breast with chive mashed potato and Marsala sauce EURO 17,00
 
- Gateau di Baccalà alla curcuma con salsa allo yogurt e lime*
Codfish gateau with curmeric served with a lime and yogurt cream EURO 14,00
- Flan di broccoli con salsa al taleggio e tartufo nero*
Broccoli flan with Taleggio cheese and black truffle sauce EURO 15,00
 
- Consommè, vellutata o zuppa dello Chef*
Chef's consommé, velouté or soup EURO 13,00


PRIMI

FIRST COURSES

Spaghetti al pomodoro pachino siciliano, basilico fresco e olio EVO EURO 13,00
Spaghetti with Sicilian pachino tomatoes, basil and olive oil



Risotto cacio pepe e lime con tartare di gamberi EURO 16,00
Risotto with cheese, pepper and lime served with shrimps tartare



Spaghetti alla chitarra con calamaretti spillo, crema di pane alle nocciole e pomodori datterini EURO 16,00
Spaghetti with baby squids, nuts bread cream and cherry tomatoes



Linguine con vongole e bottarga EURO 16,00
Linguine with clams and bottarga



Tagliolini allo zafferano con porcini e mazzancolle EURO 18,00
Saffron tagliolini with porcini mushrooms and prawns



Paccheri con guanciale, pistacchi di Bronte, pomodorini gialli e basilico EURO 15,00
Paccheri with bacon, pistachios, yellow cherry tomatoes and basil



Pasta "nella" norma EURO 15,00
Pasta alla norma



Pici con crema all'uovo e tartufo nero EURO 17,00
Pici with egg cream and black truffle



SECONDI

MAIN COURSES

Filetto di scottona in salsa alla senape servito con patate al forno EURO 28,00

Scottona beef fillet cooked in mustard sauce and served with baked potatoes



Cube Roll australiano con crema allo zola e funghi porcini EURO 26,00

Australian cube roll with gorgonzola cream and porcini mushrooms



Tonno rosso scottato in crosta di semi di sesamo bianco con cipolla di Tropea caramellata e cicorino EURO 25,00

White sesame-crust red tuna with caramelized Tropea onion and chicory salad



Ricciola ripiena in guazzetto di frutti di mare EURO 24,00

Stuffed amberjack served in a seafood guazzetto



Baccalà in porchetta con mostarda di radicchio EURO 18,00

Porchetta rolled codfish served with radicchio mustard



Coppa di maiale cotta a bassa temperatura con crema di zucca e cime di rapa EURO 16,00

Pork collar cooked at low temperature with pumpkin cream and turnip greens



Medaglioni di polenta con carciofi, spuma di pecorino e crumble

Di olive di Gaeta

Polenta medaillon with artichokes, sheep cheese foam and Gaeta olives crumble

EURO 16,00



MENU' DEGUSTAZIONE CARNE

MEAT TASTING MENU

Pluma di maialino iberico con cavolo nero

Iberico pork pluma with black cabbage



*Paccheri con guanciale, pistacchi di Bronte, pomodorini gialli
e basilico*

Paccheri with bacon, pistachios, yellow cherry tomatoes and basil



Cube Roll australiano con crema allo zola e funghi porcini

*Australian cube roll with gorgonzola cream and porcini mushrooms
and chicory salad*



Dolce a scelta dal nostro menu à la carte

Dessert of your choice from à la carte menu

EURO 45,00

MENU' DEGUSTAZIONE PESCE

FISH TASTING MENU

Polpo al guanciaie con cremoso allo zafferano, cicoria e pomodori confit

Octopus with bacon served with saffron cream, chicory and tomatoes



Risotto cacio pepe e lime con tartare di gamberi

Risotto with cheese, pepper and lime served with shrimps tartare



Baccalà in porchetta con mostarda di radicchio

Porchetta rolled codfish served with radicchio mustard



Dolce a scelta dal nostro menu à la carte

Dessert of your choice from à la carte menu

EURO 49,00

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO VEGETARIAN TASTING MENU

Flan di broccoli con salsa al taleggio e tartufo nero

Broccoli flan with Taleggio cheese and black truffle sauce



Pasta "nella" norma

Pasta alla norma



Medaglioni di polenta con carciofi, spuma di pecorino e crumble

Di olive di Gaeta

Polenta medaillon with artichokes, sheep cheese foam and

Gaeta olives crumble



Dolce a scelta dal nostro menu à la carte

Dessert of your choice from à la carte menu

EURO 38,00

DESSERT

DESSERT

<i>Semifreddo al mango e frutto della passione</i> <i>Mango and passion fruit parfait</i>	EURO 7,00
<i>Tegole di cioccolato con lamponi e cremoso al cioccolato bianco</i> <i>Chocolate tile with raspberry and white chocolate cream</i>	EURO 7,00
<i>Ricotta e pere</i> <i>Pear and ricotta cheese cake</i>	EURO 7,00
<i>Cannolo al pistacchio di Bronte</i> <i>Cannolo with Bronte pistachio</i>	EURO 7,00
<i>Scrigno con crema agli agrumi e frutti di bosco</i> <i>Sweet coffer with citrus cream and red fruits</i>	EURO 7,00
<i>Tiramisù</i> <i>Tiramisù</i>	EURO 6,00
<i>Gelato o sorbetto</i> <i>Ice cream or sorbetto</i>	EURO 5,00