

ANTIPASTI E INSALATE

APPETIZERS AND SALADS

Pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala D.O.P. Tomato and Buffalo Mozzarella D.O.P	€26
Insalata pomodoro, tonno sott'olio, avocado e cipolla rossa di Tropea Salad with tomato, tuna in olive oil, avocado and Tropea red onion	€28
Prosciutto San Daniele D.O.P. 24 mesi e melone San Daniele Prosciutto D.O.P. 24 months and melon	€28
Sauté di cozze e vongole Sautéed mussels and clams	€ 35
Parmigiana di melanzane tradizionale Traditional eggplant parmigiana	€ 28
Tartare di tonno con insalatina agli agrumi Tuna tartar with citrus fruit salad	€ 35
Fritturina di zucchine, fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico e gamberoni Zucchini fritter, zucchini flowers stuffed with ricotta, basil and prawns	€ 35.
Misticanza di insalate e verdure cotte e crude, con burrata di bufala a parte Mixed salad of raw and cooked vegetables with buffalo burrata on the side	€ 26

PASTA E ZUPPE

PASTA AND SOUPS

Linguine alle vongole Linguine with clams	€ 35
Spaghetti quadrati con astice, pomodorini e basilico Spaghetti "quadrati" with lobster, cherry tomatoes and basil	€ 42.
Paccheri di Gragnano con ragu' di pesci di scoglio Paccheri from Gragnano with rock shrimp ragu	€ 36
Tagliatelle di pasta all'uovo con ragu' alla bolognese Fresh egg pasta with bolognese ragu	€ 30
Ziti lisci, pomodoro, melanzane e mozzarella "Ziti" pasta, tomato, eggplant and mozzarella	€ 28
Spaghetti con pomodorini freschi e basilico Spaghetti with fresh cherry tomatoes and basil	€ 26
Minestrone contadino con crostini di pane al parmigiano Country soup with slices of crunchy parmesan flavored bread	€25

Occasionalmente alcuni dei nostri piatti potrebbero contenere ingredienti surgelati
Some dishes may contain frozen ingredients

MARE FISH

Pescato del giorno (al sale, alla griglia, all'acqua pazza), con verdure dell'orto Catch of the day (in salt crust, grilled or all'acqua pazza) with vegetables from our kitchen garden	€ 11 per 100 gr
Frittura di calamari e gamberi con salse di accompagnamento Fried squid and shrimps with accompanying sauces	€ 40
Grigliatina di pesci molluschi e crostacei Grilled fish, shellfish and crustaceans	€ 48

TERR A MEAT

Cuberoll di scottona alla griglia con rosmarino fresco ,patate e insalatina di rucola e pomodorini Grilled cube roll beef with fresh rosemary, served with potatoes and a rocket and cherry tomato salad	€ 48
Petto di pollo arrosto, con purea di patate al limone e verdure del giorno Roasted breast of chicken, lemon scented potato purée and baby vegetables of the day	€ 36

DOLCI E GELATI DESSERTS AND ICE CREAMS

Torta Caprese con gelato alla vaniglia Torta Caprese with vanilla ice cream	€ 18
Delizia al limone Lemon delight	€ 18
Millefoglie scomposta in bicchiere crema chantilly e amarene Deconstructed millefeuille in a glass with chantilly cream and cherries	€ 18
Pastiera napoletana con sorbetto alle arance amare Neapolitan Pastiera cake with bitter oranges sorbet	€ 18
Scelta di gelati e sorbetti Selection of ice creams and sorbets	€ 16
Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad	€ 16

INFORMATIVA AI CLIENTI - ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Potrete trovare in alcuni dei nostri alimenti gli allergeni, il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

INFORMATION FOR CLIENTS - LIST OF FOOD ALLERGENS

(Under Regulation 1169/11 - Legislative Decree 109/92, 88/2009, as amended)

Dear customer, the food on the market often contain allergenic ingredients. The staff are stili available to you, please report any

known allergies.



TREE
NUTS

GLUTEN

SULPHITE
S

SOYA

SESAM
E

PEANUTS CRUSTACEAN

FISH

MOLLUSCS

MILK

LUPIN

EGGS

MUSTARD

CELERY