

Menù speciale Special menu



ANTIPASTI / STARTER

Carpaccio di tonno rosso, avocado, ponzu, ravanello, zest di lime <i>Red tuna carpaccio, avocado, ponzu, radish, lime zest</i>	88 lei / 200 g
Insalata di melanzane (vegano) <i>Vegan eggplant dip (Vegan Eggplant Salad)</i>	37 lei / 200 g
Carpaccio di gamberi rossi siciliani <i>Sicilian red shrimp carpaccio, marinated fennel, spicy mayonnaise, lime</i>	105 lei / 130 g
Polpo marinato con peperoni al forno, carote e peperoncini <i>Marinated octopus with roasted bell peppers, carrots, and chili peppers</i>	65 lei / 200 g
Terrina di foie gras con melone sottaceto e tartufo estivo <i>Foie gras terrine with pickled melon and summer truffles</i>	99 lei / 200 g

ZUPA / SOUP

Zuppa limpida di manzo con ravioli <i>Clear beef soup with ravioli</i>	39 lei / 300 ml
Zuppa di manzo <i>Beef soup</i>	39 lei / 300 ml

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Melanzane alla parmigiana <i>Eggplant Parmigiana</i>	49 lei / 300 g
Paccheri con pesto di pistacchi e burrata <i>Paccheri with pistachio pesto and burrata</i>	65 lei / 350 g
Linguine al burro, limone e tartare di tonno <i>Linguine with butter, lemon and tuna tartare</i>	63 lei / 350 g
Spaghetti al carpaccio di gamberi rossi <i>Spaghetti with red shrimp carpaccio</i>	119 lei / 350 g
Sogliola alla mugnaia <i>Sole meunière</i>	45 lei / 100 g
Risotto con spinaci, tartare di tonno rosso, finocchio croccante, zest di limone <i>Spinach risotto, red tuna tartare, crispy fennel, lemon zest</i>	79 lei / 300 g
Filetto di orata, asparagi saltati, patate novelle e salsa al vino con vongole <i>Sea bream fillet, sautéed asparagus, new potatoes and wine sauce with clams</i>	130 lei / 300 g
Pizza con mortadella e burrata <i>Pizza with mortadella and burrata</i>	65 lei / 400 g
Pizza Carbonara <i>Pizza Carbonara, mozzarella, pecorino cheese</i>	55 lei / 350 g

Menù speciale

Special menu

Piatto di pesce e frutti di mare (gamberi, calamari, cozze, vongole, filetti di tonno, filetti di orata, scampi) <i>Fish and seafood platter (shrimps, calamari, mussels, clams, tuna fillets, sea bream fillets, langoustines)</i>	195 lei / 600 g
Branzino in crosta di sale aromatizzato <i>Sea bass in flavored salt crust</i>	35 lei / 100 g
Orata al forno/griglia con erbe aromatiche <i>Baed/ grill Sea bream with aromatic herbs</i>	30 lei / 100 g
Pastrami di agnello <i>Lamb pastrami</i>	40 lei / 100 g
Filetto di manzo stagionato <i>Aged beef tenderloin</i>	59 lei / 100 g
Bistecca fiorentina alla griglia <i>Grilled Florentine Steak</i>	48 lei / 100 g
Costata alla griglia <i>Grilled Rib Eye Steak</i>	48 lei / 100 g
Tomahawk di manzo <i>Beef Tomahawk</i>	49 lei / 100 g

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Gamberi <i>Shrimp</i>	40 lei / 100 g
Calamari <i>Squids</i>	35 lei / 100 g
Cozze / Vongole <i>Mussels / Clams</i>	20 lei / 100 g
Scambi <i>Prawns</i>	45 lei / 100 g

DOLCE / DESSERT

„Cremeș” con crema alla vaniglia, sorbetto ai frutti di bosco e crema inglese <i>Layered puff pastry with vanilla cream, berry sorbet and English cream</i>	39 lei / 180 g
Torta vegana alle visciole <i>Vegan sour cherry tar</i>	39 lei / 180 g
Crostata al rabarbaro <i>Rhubarb tart</i>	39 lei / 150 g
Pallina di gelato (Gusti: Amarena, Vaniglia, Cioccolato, Cocco) <i>Ice cream scoop (Flavors: Black Cherry, Vanilla, Chocolate, Coconut)</i>	15 lei / 70 g