


Assaggi

ANTIPASTI

Homemade bread with olive tapenade  4.5€

Allergens 1

Parmigiana di melanzane rivisitata (Gluten free option)  21€

San Marzano tomatoes sauce, smoked buffalo mozzarella, fried eggplant and parmesan mousse.

Allergens 3,6,9,10

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con pomodorini secchi, capperi (Gluten free option) 19€

Slices of Veal carpaccio cooked at low temperature with tuna cream, dried tomatoes and capers.

Allergens 3,4,6,9,10

Carpaccio di Fassona marinato nel sale Maionese al frutto della passione, olio al tartufo e pinoli e fagiolini verdi (Gluten free option) 23€


Fassona beef carpaccio marinated in salt with passion fruit mayonese and truffle oil, pine nuts, and green beans

Allergens 1,3,5,6,8

Carpaccio di pesce spada marinato al lime con melograno, pepe rosa e chips di di nero di seppia (Gluten free option) 21€

Lime-marinated swordfish carpaccio with pomegranate, pink pepper, and squid ink chips

Allergens 1,4,11

Burrata affumicata cotta al forno servita con pesto di basilico,  origano siciliano e pomodorini freschi (Gluten free option) 19€

Smoked burrata baked in the oven served with Basil pesto sauce, Sicilian oregano and fresh cherry tomatoes

Allergens 1,7

Capasante fritte con nido di pasta kataifi su un letto di crema di spinaci e tartufo nero (Gluten free option) 24€

Fried scallops with kataifi pastry nest on set a peas' cream and fresh black truffle

Allergens 7,11,14

Assaggi

LE NOSTRE PASTE FRESCHE PREPARATE CON LE NOSTRE MANI


OUR FRESH PASTA PREPARED WITH OUR HANDS

PRIMI PIATTI

Rigatoni di pasta fresca all'uovo bio con ragù di Black Angus con spuma di Parmigiano Reggiano DOP (Gluten free option) 24€

Fresh homemade egg rigatoni with black Angus beef topped with a Parmigiano Reggiano DOP mousse

Allergens 1,3,7,9,12

Fettuccine di pasta fresca con funghi e ricotta e crema al tartufo bianco (Gluten free option)  26€

Fresh homemade egg fettuccine with mushrooms, ricotta, and white truffle cream

Allergens 1,3,7,11

Fusilloni di pasta fresca all'uovo bio alla Gricia con crema di pecorino, menta selvatica e Guanciale Senese (Gluten free option) 23€


Fresh homemade egg rigatoni Gricia with pecorino cream, wild mint and pork guanciale from Cinta Senese

Allergens 1,3,7

Bigolo di pasta fresca all'uovo con gamberi Reale, pomodorini, asparagi in crema di bisque rossa (Gluten free option) 28€

Fresh homemade Bigolo with King prawns, cherry tomatoes and asparagus in a red bisque sauce

Allergens 1,3,4,14


Raviolone di pasta fresca all'uovo ripieno di melanzane, adagiato su una passata di Datterino con melanzane fritte e ricotta salata  23€

Fresh homemade Raviolone filled with eggplant served on a Datterino tomato sauce, fried eggplant and dried ricotta cheese.

Allergens 1,3,7

Assaggi

SECONDI PIATTI

Asparagi aromatizzati e scottati con mousse di parmigiano  8€

Flavored and seared asparagus with parmesan mousse

Allergens 7

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura per 24 ore servito con una riduzione di aceto balsamico accompagnato con patate Nouvelle 29€

Pork belly slow-cooked at a low temperature for 24 hours, served with a balsamic vinegar reduction and accompanied by Nouvelle potatoes

Allergens 1,9,10,12

Scottata di Tonno Rosso in salsa teriaki su un letto di guacamole servito con olive nere disidratate e capperi fritti 38€

Seared bluefin tuna in teriyaki sauce on set of guacamole served with dried black olives and fried capers

Allergens 1,3,4,6,7,9,10,12

Involtino di spigola fresca servito su un purè di patate viola accompagnato con spinaci conditi e guanciaie croccante 31€

Fresh sea bass roll served on set of purple mashed potatoes, accompanied by seasoned spinach and crispy guanciaie

Allergens 4,7

Assaggi

DOLCI

Tiramisù rivisitato con cuore al cioccolato fondente 14€

Coffee-flavor Italian dessert with black choco-heart

Allergens 1,3,7

Pasticciotto Leccese servita con meringa e marmellata d'arancia 12€

Pasticciotto Leccese (small Italian cake) served with meringue and Orange' marmelade

Allergens 1,3,7

Falso Limone (Gluten free option) 14€

Fake Raspberry with white chocolate ganache, raspberry puree, served on hazelnut biscuit

Allergens 1,3,7

Tartufo al pistacchio 14€

Pistacchio italiano ice-cream

Allergens 1,3,7

Sgroppino al limone (Gluten free) 9€

Lemon ice cream with Prosecco and vodka

Allergens 7

Assaggi

* MINIMUM ORDER ONE DISH PER PERSON *

* VEGETARIAN DISHES * 

List of the 14 food allergens



GLUTEN - 1



CRUSTACEANS - 2



EGGS - 3



FISH - 4



PEANUTS - 5



SOYBEANS - 6



MILK - 7



TREE NUTS - 8



CELERY - 9



MUSTARD - 10



SESAMO SEEDS - 11



SULPHITES - 12



LUPINS - 13



SHELLFISH - 14
