

BITES

| | |
|--|----------------|
| Prosciutto crudo della macelleria Dorth di Aviano e mozzarella di bufala Barlotti <i>(Ham from Dorth butcher and Barlotti Buffalo mozzarella)</i> | 12,00 € |
| Capocollo di Martina Franca e ricotta di Bufala Barlotti al lime e Basilico <i>(Capocollo from Martina Franca and Barlotti Buffalo ricotta cheese with lime and basil)</i> | 9,00 € |
| Crostone con pat  di carciofi e pancetta steccata <i>(croutons with Artichokes Pat  and Bacon)</i> | 8,00 € |
| Crostini con acciuga del cantabrigo alga nori e burro salato <i>(Croutons with Cantabrico Anchovies, Nori Seaweed and Salted butter)</i> | 9,00 € |
| Selezione di Salumi <i>(Cold cuts Selection)</i> | 14,00 € |
| Selezioni Formaggi <i>(Cheese Selaction)</i> | 14,00 € |
| Chorizo Iberico | 9,00 € |

ANTIPASTI / STARTERS

| | |
|--|----------------|
| Tartare di Pomodoro con Capperi e Basilico <i>(Tomato Tartare with capers and Basil)</i> | 13,00 € |
| Vitello Tonnato con capperi <i>(Veal with tuna sauce and capers)</i> | 15,00 € |
| Carpaccio di Branzino con salsa agli Agrumi e soya* <i>(Sea Bass Sashimi with Citrus emulsion and Soya)</i> | 15,00 € |
| Salmone Tataki con Finocchio croccante e mayo Jalapeno * <i>(Tataki Salmon With fennel crunch salad and Jalapeno)</i> | 16,00 € |
| Fiori di Zucchina ripieno con Ricotta di Bufala al lime e basilico su letto di peperoni al forno <i>(Zucchini flower with Buffalo ricotta cheese lime Basil and Baked peppers)</i> | 14,00 € |

PRIMI PIATTI / PASTAS

| | |
|---|----------------|
| Spaghettone Gentile con Pomodorini, Fagiolini e ricotta di Bufala <i>(Spaghettone pasta Gentile with Cherry Tomatoes, green beans and Buffalo Ricotta cheese)</i> | 16,00 € |
| Pappardella con salsiccia di Vitella e cavolo nero <i>(Pappardella Pasta with veal sausage and Kale)</i> | 16,00 € |

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

| | |
|--|----------------|
| Turbante di Branzino su vellutata di piselli ed alghe croccante <i>(Sea Bass roll with beans vellutata and crunch Seaweed)</i> | 18,00 € |
| Maiolino Iberico con verdure croccanti e salsa Kaeshi <i>(Iberian Piglet with crunch vegetable and sauce Kaeshi)</i> | 25,00 € |
| Cartoccio di Verdure di stagione <i>(Jacket Seasonal Vegetables)</i> | 16,00 € |

SELEZIONE CRUDI / CRUDITÉS

| | |
|---|---------------|
| Ostriche Fine de Claire <i>(Oyster Fine de Claire)</i> | 4,00 € |
| Ostriche Speciale de Claire <i>(Oyster Special)</i> | 4,50 € |
| Gambero Rosso <i>(Red Shirimp)</i> | 4,00 € |
| Scampo <i>(Langoustin)</i> | 4,00 € |

CONTORNI / SIDE DISHES

| | |
|---|---------------|
| Misticanza Orientale <i>(Oriental mixed salad)</i> | 8,00 € |
| Patate arrosto <i>(Roasted potatoes)</i> | 8,00 € |

DOLCI / DESSERT BY CHEF ANGELO PAVONE

| | |
|-------------------|---------------|
| Tiramis  * | 9,00 € |
|-------------------|---------------|

DOLCI / DESSERT BY DI VIOLA E DI LIQUIRIZIA

| | |
|-------------------|---------------|
| Cheesecake | 9,00 € |
|-------------------|---------------|

COPERTO / COVER CHARGE 3€

Per qualsiasi informazione riguardanti allergie ed intolleranze informate direttamente il personale di sala.
Please inform the restaurant staff about any allergy and intolerance.

*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Some raw materials can be frozen or frozen on site using a blast chiller.