

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di Pomodoro "Petrilli" con Capperi, Cipolla Caramellata 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 €
Involtini di Manzo con Coulis di Pomodoro, Tarallo, Zucchina Zuma e Ricotta Salata <i>(Aburi beef Rolls with Tomato Coulis, Tarallo, Zuma Courgette and Salty Ricotta Cheese)</i>	17,00 €
Vellutata di Fagioli Cannellini della Murgia con Pomodoro Secco, Catalogna e Shishimi <i>(Cream of Cannellini Beans of Murgia with dry Tomato, Chicory Catalogna and Shishimi)</i>	13,00 €

PRIMI PIATTI / PASTAS

Spaghettono "Gentile" alla Carbonara <i>(Spaghettono pasta Gentile with egg sauce, Bacon and Pecorino cheese)</i>	16,00 €
Pappardella All'Uovo "Verrigni" con Ragù di Cinghiale <i>(Pennone Verrigni pasta with Wild Boar Ragù)</i>	16,00 €
Linguina Integrale "Gentile" con Alici e Manteca di Burro alla Salvia <i>(Linguina Whole Wheat Pasta Gentile with Anchovies and Sage Butter)</i>	16,00 €
Linguina "Pasta Vera" con Pomodoro Regina di Torre Canne, Calamaro e Rosmarino * <i>(Linguina Pasta Vera with Tomato, Squid and Rosemary)</i>	17,00 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Petto D'Anatra con Purea di Zucca, Liquirizia e la sua Salsa <i>(Duck Breast with Pumpkin Puree, Licorice and Duck sauce)</i>	24,00 €
Maiolino Iberico con verdure croccanti e salsa Kaeshi <i>(Iberian Piglet with crunch vegetable and sauce Kaeshi)</i>	25,00 €
Cavolfiore Gratinato con Latte di Soya, Cipolla Caramellata e Paper Salad <i>(Cauliflower Gratin with Soya Milk, Caramelised Onion and Paper Salad)</i>	16,00 €
Polpo Grigliato con Catalogna, Pomodoro Secco e Salsa Jalapeno * <i>(Grilled Octopus with Chicory Catalogna, Dry Tomato and Jalapeño Sauce)</i>	22,00 €
Pesce Bianco Grigliato con Mais Bianco e Salsa Aji Amarillo * <i>(Grilled Whitefish with White Corn and Aji Amarillo Sauce)</i>	24,00 €

SELEZIONE CRUDI / CRUDITÉS

Gambero Rosso * <i>(Red Shirimp)</i>	4,00 €
Scampo * <i>(Langoustin)</i>	4,00 €
Capasanta * <i>(scallops)</i>	5,00 €

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

Tiramisù *	9,00 €
-------------------	--------

DOLCI / DESSERT

Cheesecake*	9,00 €
Sacher *	10,00 €
Crumble di Mela Zenzero e Cannella servito caldo *	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.