

# Menu

servito dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:30 alle 22:30  
served from 12 noon to 3:00 p.m. and from 7:30 p.m. to 10:30 p.m.



## ANTIPASTI

### Starters

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola con caviale di balsamico €16  
*Beetroot marinated salmon carpaccio with balsamic caviar*

Gamberi in kataifi con maionese al profumo di agrumi €16  
*Prawns in kataifi with citrus-flavoured mayonnaise*

Pappa al pomodoro, burrata e basilico €14  
*Pappa al pomodoro, burrata and basil*

Bresaola di razza chianina, rucola, grana ed emulsione alla senape €16  
*Chianina bresaola, rocket, parmesan cheese and mustard emulsion*

Mix di bruschette dello chef €14  
*Chef's bruschetta mix*



## PRIMI

### First courses

Ajo e ojo 2.0 €18  
(Alici, aglio, olio, peperoncino, gamberi, pangrattato aromatizzato)  
*(Anchovies, garlic, oil, chilli, prawns, flavoured breadcrumbs)*

Cacio & Pepe Lime & Menta 16€  
*Pasta with pecorino cheese, pepper, lime and mint*

Amatriciana a modo nostro €16  
(Guanciale, pomodoro, pecorino, cipolla e aceto balsamico)  
*(Bacon, tomato, pecorino cheese, onion and balsamic vinegar)*

Raviolo alla carbonara €16  
(Ravioli con crema alla carbonara, fonduta di pecorino e polvere di pancetta)  
*(Ravioli with carbonara cream, pecorino cheese fondue and bacon powder)*

Information on food allergies: Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011

\*Products frozen or blast-chilled on site.



## SECONDI PIATTI

### Main courses

Tagliata di manzo all'aceto balsamico con rucola e pomodorini €20  
*Sliced beef in balsamic vinegar with rocket and cherry tomatoes*

Petto d'anatra all'arancia con patate al sale €20  
*Duck breast with orange and salt potatoes*

Polpo rosticcato, hummus e pomodorini arrostiti €20  
*Roasted octopus, hummus and cherry tomatoes*

Trancio di branzino con crema di finocchi, liquirizia e lime €20  
*Sea bass slice with fennel cream, liquorice and lime*



## DOLCI

### Dessert

Cheesecake frutti di bosco €8  
*Berry cheesecakes*

Tiramisù €8  
*Siphon Tiramisu*

Tartelletta con crema al limone e meringa €8  
*Tartlet with lemon cream and flamed meringue*

Cialda croccante con gelato €8  
*Crispy wafer with ice cream (chocolate, pistachio, cream)*