

The menu

PER COMINCIARE TO BEGIN

Sarde "come in saor"*

cipolla, uvetta, pinoli, gelato al carpione
sardine, onion, raisin, carpione ice cream
€ 14.00

Baccalà*_{SG}

mantecato, salsa ricci di mare, patate,
tè affumicato
codfish, sea urchin sauce, potatoes, smoked tea
€ 16.00

Pancia di maialino*_{S,G}

capesante, purea di zucca, caffè, whisky torbato
suckling pig, scallops, pumpkin, coffee, whisky
€ 20.00

Fegato d'oca*_G

scaloppa, crema di riso, anguilla affumicata e laccata
duck liver scallop, rice cream, smoked eel
€ 18.00

Uovo "sessanta"*_{SG}

spuma di pecorino, guanciale, pasta soffiata, pepe nero
egg, pecorino cheese, bacon, pasta wafer, black pepper
€ 15.00

PASTA E RISO PASTA AND RICE

Risotto*_{G/SG}

affumicato al legno di ciliegio, salmi di lepre,
melograno
cherry wood smoked risotto, hare sauce, pomegranate
€ 18.00

Ravioli carbonara*

broccoli, guanciale, pecorino
carbonara ravioli, broccoli, bacon, pecorino cheese
€ 16.00

Misto di Gragnano Gentile*

aglio, olio, peperoncino, ricci di mare
gentile pasta, garlic, oil, chili, sea urchin sauce
€ 16.00

Plin*

al branzino, brodo di caciucco
seabass plin ravioli, caciucco sauce
€ 18.00

*Gentile cliente per allergeni consultare la tabella in fondo al menu o chiedere al personale di sala / *Dear guests for allergies please see table at the end of the menu or ask one of our staff*

G=materia prima di origine surgelata / raw material frozen from origin / SG=senza glutine / V=vegetariano

In base alla disponibilità del mercato e stagionalità di alcuni ingredienti potrebbero subire delle variazioni / Based on the local market and seasonal availability some ingredients might change

Coperto Euro 3 per persona / Cover charge Euro 3 per person

CARNE E PESCE MEAT AND FISH

Zuppa*_{SG}

di miso, sgombro al cannello, alghe
miso soup, mackerel, seaweed
€ 16.00

Filetto di rombo*_{SG}

salsa di agrumi, spinacino, spuma di patate al plancton
turbot fillet, spinach, plankton potatoes foam
€ 22.00

Calamaro*

panatura piccante, nero di seppia, stracciatella di
bufala, cime di rapa
*calamari, spicy bread crumble, black ink, stracciatella
cheese, turnip greens*
€ 18.00

Tonno rosso*_{G/SG}

nocciole, zucca, bietoline
red tuna, hazelnuts, pumpkin, beets
€ 22.00

Quaglia*_{S,G}

farcita di scampi, coscette laccate al miele, millefoglie
di patate
*quail stuffed with scampi, honey caramelized thighs,
potatoes millefeuille*
€ 24.00

Piccione*

nelle sue variazioni, barbabietola, erbette
variations of pigeon, beetroot, herbs
€ 28.00

Agnello*_{SG}

camomilla, carciofi
lamb, camomille, artichokes
€ 24.00

Intercosta di Vaca Vieja*_{SG}

laccata alla paprika affumicata, patate
vaca vieja short rib, smoked paprika, potatoes
€ 25.00

Cassoeula*_{G/SG}

salsiccia di bra, musetto, costine, verza
bra sausage, nose, ribs, cabbage
€ 18.00

*

Gentile cliente per allergeni consultare la tabella in fondo al menu o chiedere al personale di sala / *Dear guests for allergies please see table at the end of the menu or ask one of our staff

G=materia prima di origine surgelata / raw material frozen from origin / SG=senza glutine / V=vegetariano

In base alla disponibilit  del mercato e stagionalit  di alcuni ingredienti potrebbero subire delle variazioni / Based on the local market and seasonal availability some ingredients might change

Coperto Euro 3 per persona / Cover charge Euro 3 per person

VERDURE VEGETABLES

Patate*_{V/SG}

alla cenere, scamorza affumicata
potatoes, smoked scamorza cheese
€ 10.00

Zuppa*_{V/SG}

del giorno
soup of the day
€ 10.00

Verdure*_{V/SG}

misto di stagione cotte e crude
seasonal cook and raw mix vegetables
€ 12.00

DOLCI DESSERTS

Choconuts*

sformato di cioccolato, roches di nocciole, vaniglia,
arancia
chocolate, walnuts, vanilla, orange
€9.00

Saturno*

cioccolato bianco, frutto della passione , mango, pepe
rosa
white chocolate, passion fruit, mango, pink pepper
€ 9.00

Banana*_{SG}

e nutella
banana and nutella
€ 8.00

Tatin*

di pere al pepe nero, cremoso di ricotta, gelato alle noci
*pear cake, black pepper, ricotta cheese, walnuts ice
cream*
€ 8.00

*

Gentile cliente per allergeni consultare la tabella in fondo al menu o chiedere al personale di sala / *Dear guests for allergies please see table at the end of the menu or ask one of our staff

G=materia prima di origine surgelata / raw material frozen from origin / SG=senza glutine / V=vegetariano

In base alla disponibilita del mercato e stagionalita di alcuni ingredienti potrebbero subire delle variazioni / Based on the local market and seasonal availability some ingredients might change

Coperto Euro 3 per persona / Cover charge Euro 3 per person