

Antipasti – Appetizers



Alici ripiene di provolone piccante D.O.P.

Anchovies stuffed with spicy provolone D.O.P.

11 €

Crostini di riso, tartare di tonno rosso e mayonese al limone

Rice croutons, red tuna tartare and lemon mayonnaise

12 €

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola,

stracciatella pugliese D.O.P e arancia

Salmon carpaccio marinated in beetroot, Apulian

stracciatella D.O.P and orange

14 €

Baccalà croccante su crema di patate al lime e terra di olive
taggiasche I.G.P.

Crispy cod on potato cream with lime and olive soil

taggiasche I.G.P.

12 €

Polpette di melanzane su salsa di pomodoro datterino e

fioocchi di ricotta di bufala D.O.P.

Eggplant meatballs on datterino tomato sauce and D.O.P.

buffalo ricotta flakes.

11 €


Veli di Black Angus, misticanza, scaglie di Grana Padano e
chutney di frutti di bosco

Black Angus veils, mixed salad, Grana Padano flakes and

chutney of berries

13 €





Primi Piatti – First dishes



Scialatielli alla sorrentina ai frutti di mare

Sorrento style Scialatielli with seafood

16 €

Spaghettone quadrato alle vongole veraci e pomodori datterino

Square spaghetti with clams and datterino tomatoes

17 €

Fettuccine al ragù di polpo e cipolla rossa caramellata

Fettuccine with octopus ragout and caramelized red onion

14 €

Cavatelli con pesto di verdure, crema di burrata pugliese

D.O.P e pomodori confit

Cavatelli with vegetable pesto, Apulian burrata cream

D.O.P and confit tomatoes

12 €

Gnocchi al pomodoro giallo su melanzana al finocchietto e

chips di pancetta tesa viterbese

Gnocchi with yellow tomato on aubergine with fennel and

chips pancetta from Viterbo

13 €

Primi Piatti della Tradizione – Traditional first courses



Mezze maniche alla gricia

Gray half sleeves


sua maestà la Carbonara

Her Majesty Carbonara

Rigatoni all'amatriciana

11 €





Secondi Piatti – Second courses



Tentacoli di Polpo su vellutata di ceci al rosmarino e riduzione di aceto balsamico di Modena I.G.P.

17 €

Octopus tentacles on chickpea cream with rosemary and reduction of balsamic vinegar of Modena I.G.P.

Frittura di calamari e gamberi

16 €

Fried calamari and prawns

Filetto di spigola su caponata di verdure e mandorle tostate

17 €

Sea bass fillet on vegetable and almond caponata

Brasato di manzo al vino rosso su cremoso di patate alle erbe e pane Carasau

17 €

Braised beef in red wine on creamy potato sauce herbs and Carasau bread

Filetto di suino lardellato su salsa alla cacciatora e paglia di porro

16 €

Larded pork fillet with cacciatore sauce and leek straw

Contorno – Side



Verdure di stagione

5 €

Seasonal vegetables





Dolci - Dolci



Il nostro tiramisù
our tiramisu

6 €

Tartellette con crema al limone e meringa all'italiana
Tartlets with lemon cream and Italian meringue

6 €

Brownie al cioccolato, mango e cocco
Chocolate, mango and coconut brownie

6 €

Cheesecake pesche e caramello salato
Peach and salted caramel cheesecake

6 €

