



Crudi / Raw Specialties

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Ostriche "Gillardeau"** ⁽⁷⁾ 2 PZ. € 16
Oyster "Gillardeau"

▪ **Crudo Misto di Mare** ^(3,7,8) € 32

Ostriche, Scampi e Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Tartare e Carpaccio di pesce del giorno, Gamberi Argentini
Raw seafood selection

Oysters, Scampi, and Red Shrimp from Mazara del Vallo, Tartare and Carpaccio of the Day's Catch, Argentine Shrimp

▪ **Tartare di Pesce** ^{**} **Fresco del Giorno** ^(8,13) € 20
*Fresh Fish** of the Day Tartare*

• *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €

▪ **Carpaccio di Pesce** ^{**} **Fresco del Giorno, Marinati con Salsa di Soia e Miele** ^(8,12,13) € 20
*Fresh Fish** Carpaccio of the Day Marinated in Soy Sauce and Honey*

• *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €

▪ **Carpaccio di Polpo*** **con Agrumi Rucola e Cipolla Marinata** ^(7,13) € 22
Octopus Carpaccio with Citrus Rocket Salad and Marinated Onion*

Tris di Tartare di Pesce ^{**} **in Sfere di Pane Croccante Ripiene con Avocado e Stracciatella** ^(2,5,8) € 24
*Tris of Fish Tartares** in Crispy Bread Balls Stuffed with Avocado and Stracciatella*

Antipasti Freddi / Cold Starters

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Pomodoro e Basilico** ⁽⁵⁾ € 18
Caprese of Buffalo Mozzarella DOP Tomato and Basil

▪ **Prosciutto di Parma 20 mesi e Mozzarella di Bufala / o con Melone** ⁽⁵⁾ € 20
Parma Ham 20 months and Buffalo Mozzarella / or Melon

▪ **Selezione di Salumi I.G.P. e Formaggi** € 22
(Prosciutto di Parma, Spianata Romana, Salame, Lonza e Formaggi) (2,4,5,10,11)
Selection of Salumi I.G.P. and Cheeses: (Parma Ham, Spianata Romana, Salami, Pork Loin, Cheeses)

▪ **Vitello Tonnato** ^(5,8;13;14) € 20
Veal Tonnèd

▪ **Carpaccio di Manzo** ^{**} **, Rucola e Parmigiano** ⁽⁵⁾ € 20
*Beef Carpaccio**, Rocket Salad and Parmesan*



Antipasti Caldi / Hot Starters

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

- **Carciofo alla Giudìa** (Fritto) ⁽¹³⁾ € 9
"Giudìa" Artichoke (Fried)
- **Carciofo alla Romana con Puntarelle Salsa di Alici e Pane Carasau** ⁽¹³⁾ € 16
Roman Artichokes with Puntarelle, Anchovy Sauce, and Carasau Bread
- **Melanzana alla Parmigiana** ^(2,5) € 15
Eggplants Parmesan
- **Fiori di Zucca al Nero di Seppia con Bufala, Provola e Gamberi*** ^(2;3;5) € 16
Squid ink Zucchini flowers with Buffalo, Provola cheese and Prawns*
- **Crocchette di Calamari* e Gamberi Rossi* di Mazara del Vallo** ^(2;3;5;7;14) € 18
Calamari Croquettes and Red Prawns from Mazara del Vallo
- **Sautè di Cozze con Pomodori Datterino** ^(7,13) € 19
Sauté of Mussels with Datterino Tomatoes

Insalate/ Salads

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

- **Insalata di Salmone Selvatico con Mango Fresco e Mela Verde** ^(8,13) € 20
Wild Salmon Salad with Fresh Mango and Green Apple
- **Insalata di Finocchi, Agrumi e Olive Taggiasche** ⁽¹³⁾ € 16
Fennel Salad Citrus and Taggiasca Olives
- **Insalata Greca** ^(2, 5) € 16
Greek Salad
- **Insalatina di Gamberi*, Arancia e Avocado** ⁽³⁾ € 20
Prawn*, Orange and Avocado Salad



Primi Piatti / First Courses

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

- **Zuppa del Giorno** (2,4;9) € 15
Soup of the Day
- **Tonnarelli Fatti in Casa all'Amatriciana** (2,5,14) € 16
Homemade Amatriciana Tonnarelli Pasta
- **Tonnarelli Fatti in Casa alla Carbonara** (2,5,14) € 16
Homemade Carbonara Tonnarelli Pasta
 - *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €
- **Tonnarelli Fatti in Casa Cacio Pepe e Lime** (2,5,14) € 16
Homemade Cacio Pepe and Lime Tonnarelli Pasta
 - *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €
- **Tonnarelli Fatti in Casa alla Gricia con Carciofi Croccanti** (2,5,13,14) € 18
Homemade Gricia Tonnarelli Pasta with Crispy Artichokes
- **Fettuccine di Farro Fatte in Casa ai 4 Pomodori e Basilico** (2,5,14) € 18
Homemade Spelt Fettuccine with Four-Tomato and Basil
- **Fettuccine Fatte in Casa al Ragù di Vitella in Bianco** (2,5;9;13;14) € 18
Homemade Fettuccine Pasta with Veal Ragout
- **Lasagna Verde** al Ragù di Vitella in Bianco** (2;5;9;13;14) € 18
*Green Lasagna** with White Veal Ragout*

La Nostra Pasta Fresca è Fatta in Casa (Tonnarelli, Ravioli, Fettuccine)
Our fresh pasta is homemade (Tonnarelli, Ravioli, Fettuccine)



Primi Piatti / First Courses

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

Spaghetti "La Molisana" alle Vongole Veraci ^(2;7;13) € 22

Squared Spaghetti "La Molisana" with Clams

• *con Bottarga Fresca / and Bottarga* €

▪ **Tonnarelli ai Frutti di Mare** ^(2;3;7;8;13;14) € 24

Tonnarelli with Seafood

▪ **Ravioli Venti Tuorli al Tartufo** ^(2;5;14) € 22

Ravioli Twenty Yolks with Truffle

• *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €

▪ **Risotto "Carnaroli" ai Funghi Porcini*** ⁽⁵⁾ € 20

Carnaroli" Risotto with Porcini Mushroom*

• *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €

▪ **Risotto "Carnaroli" Gamberi*, Limone e Zafferano** ^(3, 5) € 22

White Risotto "Carnaroli" with Shrimp Lemon and Saffron*

▪ **Gnocchetti al Pesto di Pistacchio e Stracciatella di Bufala** ^(2,4,5,9,13) € 20

Gnocchetti with Pistachio Pesto and Buffalo Stracciatella

▪ **Spaghettone Blu al Fior di Pisello Fatto in Casa, Aglio, Olio, Peperoncino
con Battuto di Gamberi Rossi* e Caviale Osietra Classic** ^(2;3;8) € 30

*Homemade blue spaghettoni with pea blossoms, garlic, olive oil, and chili pepper
with chopped red shrimp* and classic Osietra caviar*

La Nostra Pasta Fresca è Fatta in Casa (Tonnarelli, Ravioli, Fettuccine)

Our fresh pasta is homemade (Tonnarelli, Ravioli, Fettuccine)



Secondi Piatti / Main Courses

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

- **Trippa alla Romana**** (5,9,13) € 16
Roman Tripe
- **½ Galletto** al Rosmarino e Patate Rustiche** (9,13) € 20
*½ Chicken** with Rosemary and Rustic Potatoes*
- **Saltimbocca** di Vitella alla Romana** (2,5,13) € 20
Roman Saltimbocca of Veal
- **Ossobuco** con Funghi e Purea di Patate, Lime e Zenzero** (2,5,9,13) € 22
*Marrowbone** with Mushrooms and Mashed Potatoes, Lime and Ginger*
- **Straccetti di Manzo** con Rucola Grana e Pomodori Datterino** (5,13) € 22
*Beef Strips** with Rucola Grana Padano and Datterino Tomatoes*
- **Abbacchio** alla "Scottadito"** € 28
Lamb "Scottadito"
- **Tagliata di Manzo** con Rucola e Pomodori Datterino** (13) € 28
*Sliced Beef** with Arugula and Datterino Tomatoes*
 - con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle €
- **Filetto di Manzo** con Patate Rustiche e Verdure Miste** (5,9) € 34
Beef Fillet with Rustic Potatoes and Mixed Vegetables
 - con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle €



Contorni / Side Dishes

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Patate Arrosto** ^(3;7;8) € 8
Roast Potatoes

▪ **Lattuga Romana Brasata** ⁽¹³⁾ € 8
Braised Roman Lettuce

▪ **Carciofo alla Romana** ⁽¹³⁾ € 9
Roman Artichokes

▪ **Patate Fritte*** ^(3;7;8) € 8
French Fries*

▪ **Cicoria** € 8
Chicory

▪ **Insalata Mista** € 10
Mixed Salad

Cestino di Pane/Bread Basket € 5

Servizio Pulizia Tovagliato e Stoviglie / Table Linen and Tableware Cleaning Service € 3 a persona