

# Antipasti

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

## CRUDI e PIATTI FREDDI

<i>Ostriche "Regal"</i>	2 pz. € 12
<i>Gamberi Rossi di Mazara del Vallo</i>	cad € 5
<i>Scampi di Mazara del Vallo</i>	cad € 5
<i>Tartare di Pesce Fresco del Giorno</i>	€ 18
• con <i>Tartufo Nero Fresco</i> €	
<i>Carpaccio di Pesce Fresco del Giorno</i>	€ 18
• con <i>Tartufo Nero Fresco</i> €	
<i>Insalata di Finocchio, Agrumi e Olive Taggiasche</i>	€ 14
<i>Insalata Greca</i>	€ 14
<i>Insalata di Salmone Selvatico con Mango Fresco e Mela Verde</i>	€ 16
<i>Carpaccio di Manzo, Rucola e Parmigiano</i>	€ 18
<i>Carpaccio di Polpo con Agrumi Rucola e Cipolla marinata</i>	€ 19
<i>Bresaola Rucola Pomodorini e Grana</i>	€ 18
<i>Caviale "Caviar Giaveri®"</i>	gr.20 € 45

*I prodotti ed il prezzo sono soggetti all'offerta del mercato.*

*All'assenza di prodotto fresco dovuta per mancata reperibilità, causa fermo ittico o condizioni meteo, sarà utilizzato un prodotto congelato all'origine (\*) o sottoposto ad abbattimento rapido per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP a sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

*Per allergie e intolleranze chiedere il registro degli allergeni al personale di sala.*

# *Antipasti*

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

CRUDI e PIATTI FREDDI

<i>Carciofo alla Romana</i>	€ 6
<i>Carciofo alla Giudia "fritto"</i>	€ 7
<i>Fiori di Zucca al Nero di Seppia con Bufala, Provola e Gamberi</i>	€ 12
<i>Melanzana alla Parmigiana</i>	€ 13
<i>Prosciutto di Parma 24 mesi e Mozzarella</i>	€ 16
<i>Prosciutto di Parma 24 mesi e Melone</i>	€ 14
<i>Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Pomodoro e Basilico</i>	€ 14
<i>Antipasto Italiano: (Prosciutto di Parma, spianata Romana, Salame, Lonza e Formaggi)</i>	€ 15
<i>Sautè di Cozze e Vongole con Pomodori Datterino</i>	€ 18
<i>Insalatina di Gamberi, Arancia e Avocado</i>	€ 18
<i>Selezione di Formaggi con Miele</i>	€ 18

*I prodotti ed il prezzo sono soggetti all'offerta del mercato.*

*All'assenza di prodotto fresco dovuta per mancata reperibilità, causa fermo ittico o condizioni meteo, sarà utilizzato un prodotto congelato all'origine (\*) o sottoposto ad abbattimento rapido per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP a sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

*Per allergie e intolleranze chiedere il registro degli allergeni al personale di sala.*

# *Primi Piatti*

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

<i>Zuppa del Giorno</i>	<i>€ 13</i>
<i>Tonnarelli all'Amatriciana</i>	<i>€ 14</i>
<i>Tonnarelli alla Carbonara</i>	<i>€ 15</i>
• <i>con Tartufo Nero Fresco €</i>	
<i>Tonnarelli Cacio Pepe e Lime</i>	<i>€ 14</i>
• <i>con Tartufo Nero Fresco €</i>	
<i>Tonnarelli alla Gricia</i>	<i>€ 14</i>
<i>Fettuccine di Farro ai 4 Pomodori e Basilico</i>	<i>€ 15</i>
<i>Fettuccine di Farro al Ragù di Vitella in Bianco</i>	<i>€ 18</i>

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

# *Primi Piatti*

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

<i>Lasagna Verde al Ragù di Vitella in Bianco</i>	€ 16
<i>Spaghettone "Lagano" alle Vongole Veraci</i> • con Bottarga Fresca €	€ 17
<i>Tonnarello ai Frutti di Mare</i>	€ 22
<i>Ravioli Venti Tuorli al Tartufo</i>	€ 18
<i>Risotto "Carnaroli" ai Funghi Porcini</i> • con Tartufo Nero Fresco €	€ 18
<i>Risotto "Carnaroli" Gamberi Limone e Zafferano</i>	€ 18
<i>Risotto "Carnaroli" ai Carciofi</i>	€ 18
<i>Spaghettoni "Lagano" Aglio, Olio, Peperoncino e Battuto di Gamberi Rossi e Caviale Osietra classic</i>	€ 29

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

# *Secondi Piatti*

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

<i>Trippa alla Romana</i>	<i>€ 15</i>
<i>1/2 Galletto al Rosmarino e Patate Rustiche</i>	<i>€ 18</i>
<i>Saltimbocca di Vitella alla Romana</i>	<i>€ 17</i>
<i>Straccetti di Manzo con Rucola Grana e Aceto Balsamico</i>	<i>€ 19</i>
<i>Ossobuco con Funghi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Scaloppina Tartufata</i>	<i>€ 20</i>
• <i>con Tartufo Nero Fresco €</i>	
<i>Abbacchio alla "Scottadito"</i>	<i>€ 20</i>
<i>Tagliata di Manzo Rucola e Pomodori Datterino</i>	<i>€ 24</i>
<i>Filetto di Manzo e Patate Rustiche</i>	<i>€ 28</i>

# *Secondi Piatti*

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

<i>Bocconcini di Baccalà in Black Tempura con Chips di Verdura Primaveraile</i>	<i>€ 18</i>
<i>Salmone Grigliato con Finocchio Arancia e olive</i>	<i>€ 19</i>
<i>Frittura di Calamari e Gamberi in Salsa Tartara</i>	<i>€ 18</i>
<i>Filetto di Pesce in Crosta di Zucchine e Pomodori Datterino</i>	<i>€ 20</i>
<i>Filetto di Pescato del Giorno con Verdure Cotte</i>	<i>€ 20</i>
<i>Scampi alla Cacciatora</i>	<i>€ 20</i>
<i>Gamberi alla Griglia</i>	<i>€ 26</i>
<i>Grigliata Mista di Pesce</i>	<i>€ 29</i>

# Contorni

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

*Patate Arrosto*

€ 8

*Patate fritte*

€ 8

*Cicoria*

€ 8

*Insalata Mista*

€ 10

---

*Cestino di Pane € 5*

*Servizio Pulizia Tovagliato e Stoviglie € 2 a persona*

# *Pizzeria*

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato

<i>Pizza Vesuviana (base Margherita) Pomodorini Datterino, Mozzarella di Bufala</i>	<i>€ 14</i>
<i>Pizza "Ortolana" (Vegetariana) (base Margherita), Mozzarella di Bufala</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pizza 'Nduja (Diavola) (base Margherita), Mozzarella di Bufala</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pizza "Quattro Stagioni" (Capricciosa), Mozzarella di Bufala</i>	<i>€ 16</i>
<i>Pizza Mortadella DOP, Stracciatella di Bufala e Pistacchio</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pizza Boscaiola Porcini e Salsiccia, Mozzarella di Bufala</i>	<i>€ 18</i>
<i>Pizza Salmone Selvatico Rughetta e Stracciatella di Bufala</i>	<i>€ 18</i>
<i>Pizza con Prosciutto di Tonno, Cipolla Candita e Stracciata di Bufala</i>	<i>€ 18</i>

# Starters

*Product availability according to market availability*

## CRUDITÈ and COLD DISHES

<i>Oyster "Regal"</i>	<i>2 pc.</i>	€ 12
<i>Red prawns from Mazara del Vallo</i>	<i>each</i>	€ 5
<i>Langoustine from Mazara del Vallo</i>	<i>each</i>	€ 5
<i>Fresh Fish of the Day Tartare</i>		€ 18
• <i>Fresh Black Truffle</i>	€	
<i>Fresh Fish Carpaccio of the Day</i>		€ 18
• <i>Fresh Black Truffle</i>	€	
<i>Fennel Salad Citrus and Taggiasca Olives</i>		€ 14
<i>Greek Salad</i>		€ 14
<i>Wild Salmon Salad with Fresh Mango and Green Apple</i>		€ 16
<i>Beef Carpaccio, Rocket Salad and Parmesan</i>		€ 18
<i>Octopus Carpaccio with Citrus Rocket Salad and Marinated Onion</i>		€ 19
<i>Bresaola Rocket Tomatoes and Grana Cheese</i>		€ 18
<i>Caviar "Caviar Giaveri®"</i>	<i>gr.20</i>	€ 45

*Products and prices are subject to market supply.*

*In the absence of fresh product due to lack of availability, fishing ban or weather conditions, a product frozen at origin (\*) or blast chilled to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04, will be used.*

*If you have any allergies or intolerances, please ask the staff for the allergen register.*

# Starters

*Product availability according to market availability*

## CRUDITÈ and COLD DISHES

<i>Artichoke Roman style</i>	€ 6
<i>Artichoke "Giudia" style (Fried)</i>	€ 7
<i>Squid ink Zucchini flowers with buffalo, provola cheese and prawns</i>	€ 12
<i>Eggplants Parmesan</i>	€ 13
<i>Parma Ham 24 months and Mozzarella</i>	€ 16
<i>Parma Ham 24 months and Melon</i>	€ 14
<i>Caprese of Buffalo Mozzarella PDO Tomato and Basil</i>	€ 14
<i>Italian starter: (Parma ham, Spianata Romana, salami, pork loin and cheese)</i>	€ 15
<i>Mussels Sauté with Datterino Tomatoes</i>	€ 18
<i>Orange Prawn and Avocado Salad</i>	€ 18
<i>Selection of Cheeses with Honey</i>	€ 18

*Products and prices are subject to market supply.*

*In the absence of fresh product due to lack of availability, fishing ban or weather conditions, a product frozen at origin (\*) or blast chilled to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04, will be used.*

*If you have any allergies or intolerances, please ask the staff for the allergen register.*

# *First Courses*

*Product availability according to market availability*

<i>Soup of the Day</i>	€ 13
<i>Tonnarelli in Amatriciana style</i>	€ 14
<i>Tonnarelli Carbonara style</i>	€ 15
• <i>Fresh Black Truffle</i> €	
<i>Tonnarelli Cacio Pepe e Lime</i>	€ 14
• <i>Fresh Black Truffle</i> €	
<i>Tonnarello Gricia</i>	€ 14
<i>Fettuccine di Farro with 4 Cherry Tomatoes, Basil</i>	€ 15
<i>Fettuccine di Farro with White Veal Ragout</i>	€ 18

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

# *First Courses*

*Product availability according to market availability*

<i>Green Lasagna with White Veal Ragout</i>	€ 16
<i>Spaghettone "Lagano" with Clams</i>	€ 17
• <i>Fresh Black Truffle</i> €	
<i>Tonnarello with Seafood</i>	€ 22
<i>Ravioli Twenty Yolks with Truffle</i>	€ 18
<i>Carnaroli" Risotto with Porcini Mushroom</i>	€ 18
• <i>Fresh Black Truffle</i> €	
<i>White Risotto "Carnaroli" with Shrimp Lemon and Saffron</i>	€ 18
<i>Risotto "Carnaroli" with Artichokes</i>	€ 18
<i>Spaghettoni "Lagano" with Garlic, Oil, Chilli Pepper, Red Prawns and Caviar Sauce</i>	€ 29

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

# *Main courses*

*Product availability according to market availability*

<i>Tripe Roman style</i>	€ 15
<i>1/2 Chicken with Rosemary and Rustic Potatoes</i>	€ 18
<i>Saltimbocca of Veal Roman style</i>	€ 17
<i>Beef Slices with Rucola Grana Padano and Balsamic Vinegar</i>	€ 19
<i>Marrowbone with Mushrooms</i>	€ 18
<i>Truffled Escalop</i>	€ 20
• <i>Fresh Black Truffle</i> €	
<i>Lamb "Scottadito" style</i>	€ 20
<i>Sliced Beef Rucola and Datterino Tomatoes</i>	€ 24
<i>Fillet of Beef and Rustic Potatoes</i>	€ 28

# *Main courses*

*Product availability according to market availability*

<i>Bites of Cood in Black tempura with Spring Vegetable Chips</i>	<i>€ 18</i>
<i>Grilled Salmon with Fennel Salad Oranges and Olives</i>	<i>€ 19</i>
<i>Fried Squid and Prawns in Tartara Sauce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Fish Fillet in Courgette Crust and Datterino Tomatoes</i>	<i>€ 20</i>
<i>Fillet of the Catch of the Day with Cooked Vegetables</i>	<i>€ 20</i>
<i>Langoustines "alla Cacciatora"</i>	<i>€ 20</i>
<i>Grilled Prawns</i>	<i>€ 26</i>
<i>Mixed Grilled Fish</i>	<i>€ 29</i>

# Side Dishes

*Product availability according to market availability*

*Roast Potatoes*

€ 8

*French Fries*

€ 8

*Chicory*

€ 8

*Mixed Salad*

€ 10

---

*Bread Basket € 5*

*Table Linen and Tableware Cleaning Service € 2 per person*

# Pizza

*Product availability according to market availability*

<i>Pizza Vesuviana (base Margherita) Datterino Tomatoes, Buffalo Mozzarella</i>	<i>€ 14</i>
<i>Pizza "Ortolana" (Vegetarian)(base Margherita), Buffalo Mozzarella</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pizza 'Nduja (Devil) (base Margherita), Buffalo Mozzarella</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pizza "Four Seasons " (Capricciosa), Buffalo Mozzarella</i>	<i>€ 16</i>
<i>Pizza Mortadella DOP, Buffalo Stracciata and Pistachios</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pizza Boscaiola Porcini mushrooms and Sausage, Buffalo Mozzarella</i>	<i>€ 18</i>
<i>Pizza Wild Salmon Wrinkle and Buffalo Stracciata</i>	<i>€ 18</i>
<i>Pizza with Tuna Ham, Candied Onion and Buffalo Stracciata</i>	<i>€ 18</i>