

Antipasti

Crudità di pesce all'Olio e Limone € 35
Selection of Raw fish

¹ *Carpaccio di Polpo all'Olio e Limone € 20*
Octopus Carpaccio with Olive oil and Lemon

⁶ *Insalata di Astice con Pomodori, Rucola e Cipolla € 26*
Lobster's salad with Onions and Cherry Tomatoes

²⁻³⁻⁴⁻¹⁴ *Gratinato di Mare al forno € 20*
Mix of Seafood au Graten

¹⁻⁴⁻¹⁰ *Tocchetti di Alalunga in Agrodolce € 18*
Albacore Tuna bites with Balsamic Vinegar

³ *Insalata di carciofi con Rucola e scaglie di Grana Padano € 14*
Artichokes salad with Rocket leaves and Parmesan Shavings

Primi Piatti

⁴⁻²⁻¹⁰ *Spaghetti al Nero di Seppie € 18*
Spaghetti with Cuttle fish ink

⁴⁻⁶⁻¹⁰ *Linguine all' Astice € 26*
Lobster Linguine

⁶ *Spaghetti alla Polpa di Ricci € 26*
Sea Urchin Spaghetti

¹⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁴ *Paccheri con Cernia, Pomodorini e Finocchietto selvatico € 20*
Paccheri with Grouper, Cherry Tomatoes and wild Fennel

⁴⁻⁹⁻¹⁰⁻¹⁴ *Tagliatelle alla Bolognese € 14*

Secondi Piatti

¹⁰⁻¹⁴ *Stinco di Maiale cotto al Forno e patate € 22*
Roasted Pork Shank with Potatoes

¹⁰⁻¹⁴ *Filetto di Maialino al ristretto di vino Rosso € 24*
Pork Tenderloin on Red Wine Reduction

Costolette di Agnello scottadito alla griglia € 22
Grilled Lamb Chops

¹⁰ *Scottata di Alalunga con Cipolla Rossa in agro dolce € 24*
Seared Albacore Tuna with Caramelized Onions

¹ *Trancio di Ricciola alla Griglia € 26*
Grilled Amberjack steak