

Antipasti



| | |
|--|-----|
| <i>Polpo croccante con pere e finta maionese alla senape</i> <i>Poulpe croquant avec poires et fausse mayonnaise à la moutarde</i> | 18€ |
| <i>Calamaro alla plancha, crema di piselli e yucca al nero</i> <i>Calamar à la plancha, crème de petits pois et yucca à l'encre de sèche</i> | 16€ |
| <i>Frittura di calamari e gamberi con erbe e agrumi</i> <i>Friture de calamars et scampi, herbes aromatiques et agrumes</i> | 17€ |
| <i>Gaspacho, ricotta e cozze</i> <i>Gaspacho, ricotta et moules</i> | 18€ |
| <i>Crema di bufala con gamberi, lime e bottarga</i> <i>Crème de bufala, scampi au parfum de lime et poutargue</i> | 17€ |
| <i>Prosciutto di petto d'anatra con yogurt, insalatina, mirtillo e gelatina al pompelmo</i> <i>Jambon de canard avec yaourt, myrtilles et gelée de pamplemousse</i> | 17€ |
| <i>Parmigiana di melanzane (v)</i> <i>Gratin d'aubergines (v)</i> | 14€ |

Primi Piatti




| | |
|---|-----|
| <i>Linguine alle vongole</i> <i>Linguine aux palourdes</i> | 18€ |
| <i>Ravioli di merluzzo con crema di crescione, acqua di pomodoro e polvere di olive</i> <i>Ravioli de cabillaud, eau de tomates, crème de cresson et poudre d'olives</i> | 18€ |
| <i>Risotto ai gamberi e asparagi, burrata e scorzette di pompelmo</i> <i>Risotto aux scampi, asperges, burrata et zestes de pamplemousse</i> | 19€ |
| <i>Rigatoni alla carbonara</i> | 17€ |
| <i>Fettuccine al ragù di anatra, broccolo siciliano e profumo d'arancia</i> <i>Fettuccine au ragout de canard, feuilles de broccoli et zestes d'orange</i> | 17€ |
| <i>Spaghetti al pomodoro fresco, cipollotto e basilico (v)</i> <i>Spaghetti aux tomates fraîches, jeunes oignons et basilic (v)</i> | 15€ |
| <i>Farro perlato con crema di scarola e verdure (v)</i> <i>Épeautre perlé avec crème de scarole et petits légumes croquants (v)</i> | 16€ |

Secondi Piatti



| | |
|--|-----|
| <i>Coda di rospo in gremolata con spinaci</i> <i>Lotte à la «cremolata», épinards</i> | 27€ |
| <i>Tonno, pomodoro fumè e mayonese di tonno</i> <i>Thon, tomate fumée et mayonnaise de thon</i> | 26€ |
| <i>Merluzzo al vapore con maionese di crescione, verdure in agro-dolce e riso venere croccante</i> <i>Cabillaud à la vapeur, mayonnaise au cresson et riz noir croquant</i> | 25€ |
| <i>Zuppa di pesce al profumo di zenzero con platano e coriandolo</i> <i>Soupe de poisson au parfum de gingembre et coriandre fraiche</i> | 25€ |
| <i>Filetto di manzo con riduzione di Nero d'Avola e purè di patate</i> <i>Filet de boeuf, réduction de Nero d'Avola et purée de pommes de terre</i> | 25€ |
| <i>Vitello alla fornara</i> <i>Veau rôti</i> | 26€ |
| <i>Pancia di maiale con cipollotto, salsa di arancia bruciata e senape</i> <i>Poitrine de porc croquante, sauce brulée aux oranges et moutarde</i> | 23€ |

Dolci



| | |
|--|-----|
| <i>Tiramisù</i> | 8€ |
| <i>Tortino al cioccolato con frutto della passione e gelato di frutta rossa</i> <i>Moelleux au chocolat fondant, fruit de la passion et glace aux fruits rouges</i> | 10€ |
| <i>Zabaione al minuto</i> <i>Sabayon «minute»</i> | 10€ |
| <i>Panna cotta</i> | 8€ |
| <i>Gelato fatto in casa (vaniglia, caramel salé o sorbetto di frutta)</i> <i>Glace fait maison (vanille, caramel salé, sorbet aux fruits)</i> | 8€ |