

ANTIPASTI:

Insalata di Asparagi Bianchi e Verdi con crudité di Gamberi Rossi e Gamberi Viola di Mazara del Vallo*	14€
(White and Green Asparagus salad with crudités of Red and Purple Prawns from Mazara del Vallo*)	
Tentacoli di Piovra bolliti, con Olive Taggiasche, Pomodorini, Patate, Sedano*	18€
(Boiled Octopus tentacles with Taggiascha Olives, Cherry Tomatoes, Potatoes, Celery*)	
Prosciutto Crudo di Soave stagionato 20 mesi e Mozzarella di Bufala Campana	13€
(Soave Raw Ham aged 20 months and Buffalo Mozzarella from Campania)	
Flan di Piselli con fonduta di Morlacco del Grappa e cialda allo Zafferano*	9€
(Pea Flan with Cheese fondue and Saffron wafer*)	

PRIMI:

Pappardelle alle Erbette Provenzali e Battuta di Fassona Piemontese	13€
(Pappardelle with Provençal Herbs and “Fassona Piemontese” Beef Tartare)	
Tortelloni al Nero ripieni di Salmone e Ricotta, con Salmone Affumicato e Fave*	16€
(Black “Tortelloni” stuffed with Salmon and Ricotta, with Smoked Salmon and Broad Beans*)	
Spaghetti alle Vongole Veraci dell’Adriatico e briciole di Pane croccante	14€
(Spaghetti with Adriatic Clams and crunchy Breadcrumbs)	
Risotto agli Asparagi Bianchi e Verdi con crumble di Guanciaie (min. 2p)	15€
(Risotto with White and Green Asparagus, plus Crispy “Guanciaie”. At least for two)	

SECONDI:

Scamone di Manzo Irlandese scottato in padella (220g circa), con le Patate al forno	21€
(Pan-seared Irish Beef Rump, about 220g, with Baked Potatoes)	
Costolette di Agnello “alla scottadito” con verdure miste spadellate*	19€
(Sliced Duck Breast with Artichoke Salad and Orange Reduction*)	
Trancio di Tonno Pinne Gialle (170g circa) con Misticanza e Maionese al Wasabi*	19€
(Yellow Fin Tuna Steak, about 170g, with mixed Salad and Wasabi Mayonnaise*)	
Sautè di Pesce (Fasolari, Cappelunghe, Cozze, Tonno, Salmone) e crostoni di Pane*	24€
(Fish and Shellfish Sautè with crusty Bread*)	
Costata di Scottona (Italia o Spagna)	5,0€/hg
(Steak of Italian or Spanish Scottona)	
Fiorentina di Scottona (Italia o Spagna)	5,5€/hg
(Fiorentina steak of Italian or Spanish Scottona)	

CONTORNI: Patate al forno e Verdure spadellate	4,0€
(Side Dishes: Baked Potatoes and sautéed Vegetables)	

COPERTO 3,0€