



# — MENU —

## APPETIZERS / ANTIPASTI

€

Capocollo from Martina Franca (Slow Food Consortium), stracciatella and gnocco fritto  
*Capocollo di martina franca (presidio Slow Food), stracciatella e gnocco fritto*

13

Lightly marinated salmon\* tartar, mesclun, and avocado  
*Tartare di salmone\* leggermente marinato su insalatina di campo e avocado*

18

Soft and crispy octopus\*, its own reduction and baby new potatoes  
*Polpo\* morbido e croccante, il suo estratto e patatine novelle*

18

Hand cut beef tartar served with the chef's garnishes  
*Fassona battuta a coltello e pizzichi dello chef*

16

**V** Wok sautéed seasonal vegetables  
*Variazione di verdure al wok*

10

## INSALATE / SALADS

### Caesar salad

Romaine lettuce, grilled chicken breast, parmigiana shavings, croutons, greek yogurt dressing, egg mimosa  
*Lattughino, petto di pollo ai ferri, scaglie di parmigiano, cubetti di pane tostati a fuoco, dressing allo yogurt greco, mimosa d'uovo*

13

### Insalata Nizzarda

Lettuce, tuna fillet, boiled potatoes, green beans, anchovies, red onions from Acquaviva, boiled egg, olives, tomatoes, capers, fontina  
*Lattughino, filetti di tonno al naturale, patate lesse, fagiolini, acciughe sott'olio, cipolla rossa d'Acquaviva, uova sode, olive, pomodori, capperi, fontal*

13

Mesclun of sprouts, curly vegetables, and steamed shrimps\*  
*Misticanza germogliata, verdure spiralizzate e gamberi\* al vapore*

15

**V** VEGAN / VEGANO

**VG** VEGETARIAN / VEGETARIANO

## FIRST COURSE / PRIMI

€

**VG** Eggplant ravioli, tomatoes gazpacho, basil coulis and ricotta marzotica  
*Ravioli ripieni con melanzana dorata, gazpacho di pomodoro, coulis di basilico e ricotta marzotica*

18

**V** Spaghetti Monograno with variation of tomatoes and basil  
*Spaghetti Monograno con variazione di pomodoro e basilico*

13

Classic spaghetti carbonara  
*Classico spaghetti alla carbonara*

15

Mixed pasta, broccoli and anchovies, shrimp carpaccio and lemon  
*Pasta mista, broccoli e alici su carpaccio di gambero rosa e limone*

18

**VG** Zucchini risotto, horseradish and porcini\*  
*Risotto all'estratto di zucchini, rafano e porcini\**

17

**V** Minestra of chicory and beans  
*Minestra di cicoria e fave*

13

**VG** Classic risotto alla "Milanese"  
*Classico risotto alla "Milanese"*

16

Venere rice and chicken curry  
*Riso Venere, bocconcini di pollo e salsa al curry*

15

## SECOND COURSE / SECONDI

Veal chop Milanese style, rocket salad, and tomatoes  
*Costoletta di vitello alla milanese insalatina di pomodorino e rucola*

30

Grilled beef fillet, celeriac, apple and chamomile  
*Filetto di manzo alla griglia, sedano rapa, mela e camomilla*

26

**V** Vegetables, vegetables, and vegetables  
*Verdure, verdure, e verdure*

15

Seeds crusted tuna\* steak, fall Panzanella  
*Scaloppa di tonno\* rosso in crosta di semi su panzanella autunnale*

20

Salmon\* cooked two different ways, vegetable skin, wok sautéed white cabbage  
*Trancio di salmone\* biscottato e pelle di verdure su cavolo bianco al wok*

22

Tandoor grilled sea bass, beans, and chicory  
*Branzino tandori ai ferri, favetta e cicoria*

22

Angus burger\*, surfing blue of bufala, egg and crispy pork cheek  
*Burger di angus\*, surfing blue di bufala, uovo al tegame e guanciaie croccante*

16

## DESSERT

€

**VG** Goat cheese mousse, raw cane sugar crumble, Bronte pistachio  
*Mousse di formaggio caprino, crumble allo zucchero muscovado, delicata di pistacchio di Bronte*

10

**VG** Not the usual tiramisù  
*Non il solito Tiramisù*

10

**VG** Chocolate, chocolate, and chocolate  
*Cioccolato, cioccolato e cioccolato*

10

## TASTING MENU / MENU DEGUSTAZIONE

2 Appetisers, 1 First course, 1 Second course, 1 Dessert  
*2 Antipasti, 1 Primo, 1 Secondo, 1 Dessert*

50

### FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE / ALLERGIE E INTOLLERANZE

We inform our kind customers, that the food and beverages prepared and administered in this establishment may contain ingredients and adjuvants, which may be considered as allergenic. It is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff in service. Please indicate possible food allergy or intolerance when you order.

Le bevande e gli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi informazione al riguardo è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. La preghiamo di comunicare al nostro staff eventuali allergie ed intolleranze al momento dell'ordine.

\* The product in some periods of the year could be frozen at the origin or subjected to on-site treatment. For more detailed informations please ask the staff.

Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento negativo in loco. Per informazioni più dettagliate chiedere al personale in servizio.