



— 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

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

Spaghetto Monograno con variazione di pomodoro e basilico

13

Classic spaghetti carbonara

Classico spaghetto 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* <i>Risotto all'estratto di zuccina, rafano e porcini*</i>	€ 17
V	Minestra of chicory and beans <i>Minestra di cicoria e fave</i>	13
VG	Classic risotto alla "Milanese" <i>Classico risotto alla "Milanese"</i>	16
	Venere rice and chicken curry <i>Riso Venere, bocconcini di pollo e salsa al curry</i>	15

SECOND COURSE / SECONDI

	Veal chop Milanese style, rocket salad, and tomatoes <i>Costoletta di vitello alla milanese insalatina di pomodorino e rucola</i>	30
	Grilled beef fillet, celeriac, apple and chamomile <i>Filetto di manzo alla griglia, sedano rapa, mela e camomilla</i>	26
V	Vegetables, vegetables, and vegetables <i>Verdure, verdure, e verdure</i>	15
	Seeds crusted tuna* steak, fall Panzanella <i>Scaloppa di tonno* rosso in crosta di semi su panzanella autunnale</i>	20
	Salmon* cooked two different ways, vegetable skin, wok sautéed white cabbage <i>Trancio di salmone* biscottato e pelle di verdure su cavolo bianco al wok</i>	22
	Tandoor grilled sea bass, beans, and chicory <i>Branzino tandori ai ferri, favetta e cicoria</i>	22
	Angus burger*, surfing blue of bufala, egg and crispy pork cheek <i>Burger di angus*, surfing blue di bufala, uovo al tegame e guanciaie croccante</i>	16

DESSERT

VG	Goat cheese mousse, raw cane sugar crumble, Bronte pistachio <i>Mousse di formaggio caprino, crumble allo zucchero muscovado, delicata di pistacchio di Bronte</i>	€ 10
VG	Not the usual tiramisu <i>Non il solito Tiramisù</i>	10
VG	Chocolate, chocolate, and chocolate <i>Cioccolato, cioccolato e cioccolato</i>	10

TASTING MENU / MENU DEGUSTAZIONE

2 Appetisers, 1 First course, 1 Second course, 1 Dessert <i>2 Antipasti, 1 Primo, 1 Secondo, 1 Dessert</i>	50
---	----


V VEGAN / VEGANO

VG VEGETARIAN / VEGETARIANO

 **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.

M-89
*****HOTEL

MANAGEMENT

