

## **Piccoli Morsi** **Small Bites**

Quinoa, avocado e rape  
*Quinoa, avocado e turnips*  
€ 16.00

Catalana d'astice  
*Lobster catalana*  
€ 29.00

Tartare di ricciola, mais e pomodoro  
*Amberjack tartare, sweet corn and tomato*  
€ 22.00

Culatello, gnocco fritto e mostard  
*Culatello, gnocco fritto and chutney*  
€ 26.00

Tonno, agrumi e mandorle  
*Raw tuna, citrus and almonds*  
€ 22.00

Polpo, melanzane e cozze ripiene  
*Octopus, eggplants and stuffed mussels*  
€ 19.00

Burrata, spinaci e pomodori  
*Burrata, spinach and tomato*  
€ 18.00

Insalata nizzarda  
*Nicoise tuna salad*  
€ 26.00

Insalata di gamberi  
*Prawn salad*  
€ 24,00

Insalata di pollo ruspante  
*Free range chicken salad*  
€ 23.00

Spaghetti al pomodoro del Piennolo  
*Spaghetti with Piennolo tomato sauce*  
€ 20.00

Risotto Milano / Napoli  
*Milan / Naples risotto*  
€ 32.00

Mezzi paccheri vongole e guanciale  
*Mezzi paccheri with clams and bacon*  
€ 26.00

Tagliolini all'astice  
*Tagliolini with lobster*  
€ 29.00

Minestrone tiepido di verdure  
*Warm vegetable soup*  
€ 18.00

Branzino al vapore di limoni di Sorrento  
*Sorrento lemon steamed sea bass*  
€ 45.00

Milanese vecchio stile  
*Veal Milanese cutlet*  
€ 39.00

Vitello, pomodoro e panzanella  
*Veal, tomato and panzanella*  
€ 40.00

Rombo, funghi porcini e ostrica  
*Turbot, porcini mushrooms and oyster*  
€ 39.00

## **LUNCH BOX**

Quattro piccole portate servite insieme per un pranzo  
veloce ed equilibrato  
*Four small courses served together for a quick  
and balanced lunch*  
€ 42.00

Tiramisù  
*Tiramisù*  
€ 15.00

Babà al rum  
*Rum Baba*  
€ 15.00

Kir al moscato  
*Kir and moscato*  
€ 15.00

Mela verde, frutti rossi e basilico  
*Green apple, wild berries and basil*  
€ 15.00

Mousse di caprino, pesca e amaretto  
*Goat cheese mousse, peach and amaretto*  
€ 15.00

Piccola pasticceria (per 2)  
*Small patry (for 2)*  
€ 15.00

Gelati e sorbetti  
*Ice creams and sorbets*  
€ 15.00