

## À LA CARTE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*  
600

Orata marinata, caviale oscietra, panna acida e olio extravergine di oliva  
*Marinated sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil*  
600

Scampo al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino  
*Steamed langoustines with mayonnaise, lettuce and chili*  
490

Ventresca di tonno arrostita, insalata di finocchi candite  
*Roasted Bluefin tuna belly, fennel salad and candied orange*  
460

Carpaccio di filetto marinato alle erbe  
*Herb marinated Australian beef carpaccio*  
400

Vitello Tonnato  
*Milk-fed veal with tuna sauce*  
380

Lingua di manzo croccante con rape rosse e salsa verde  
*Crispy beef tongue with red beetroots, anchovies and parsley emulsion*  
360

Fettucelle di semola con ragù di triglia e finocchietto  
*Fettucelle pasta with mullet and fennel ragout*  
500

Linguina Cav. Giuseppe Cocco, aragosta e gamberi rossi  
*Cav. Giuseppe Cocco linguina, lobster and Spanish red prawns*  
580

Spaghetti Cav. Giuseppe Cocco e pomodoro  
*Cav. Giuseppe Cocco spaghetti and tomato*  
300

La lasagna  
*Milk-fed veal and tomato lasagna*  
390

Plin di patate, burro, limone, erba cipollina e caviale  
*Homemade potatoes plin with butter, lemon, chives and caviar*  
400

Raviolo alla Genovese di vitello  
*Veal ravioli 'Genovese' style*  
390

Risotto con asparagi bianchi e bottarga  
*Risotto with white asparagus and bottarga*  
390

All price includes tax and service fee

## À LA CARTE

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate  
*Black cod with spiced tomato and potatoes cream*  
650

Spigola all'acqua pazza  
*Oven baked wild seabass with tomatoes, garlic and parsley*  
630

Astice al vapore con crema di ceci, succo di aragosta e cicoria  
*Steamed blue lobster with chickpeas cream, lobster juice and chicory*  
850

Agnello brasato alle erbe, patate e verdura di stagione  
*Braised lamb with herbs, potatoes and seasonal vegetables*  
600

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
530

Tagliata di controfiletto Wagyu Australiano M8 alle erbe  
*Grilled Australian Wagyu sirloin steak M8 with herbs*  
1150

All main courses come with a choice of two side dishes

Misticanza, aceto e mandorla  
*Mixed wild greens, vinegar and almond*

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico  
*Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil*

Spinaci, aglio, olio e peperoncino  
*Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili*

Patate novelle al forno  
*Roasted baby potatoes*

Asparagi al rosmarino  
*Rosemary asparagus*

All price includes tax and service fee