

Small bites

Red prawns, sour cream and caviar

€ 42.00

Fried red mullet, saffron and lime

€ 22.00

Raw tuna, citrus and almonds

€ 24.00

Rabbit, Montoro onion and blueberries compote

€ 20.00

Veal tartare and panella

€ 23.00

Anchovies pie, ricotta and almond

€ 16.00

Curled octopus and Crusco pepper

€ 16.00

Seasonal vegetables and bread waffle

€ 16.00

Gillardeau oysters tasting

€ 6.00 each

* Raw fish is preserved and processed when fresh, according to CE regulation 853/2004

* Information concerning the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances are available upon request

Spaghetti with Piennolo tomatoes

€ 20.00

Hen ravioli, spring onion and consommé

€ 26.00

Fusillone, artichokes and squills

€ 26.00

Spaghettoni, sea urchins and Provolone del Monaco

€ 33.00

Risotto lemon and langoustines

€ 34.00

Scorpionfish, watercress and lemon scent

€ 40.00

Amberjack, chard and seaweed broth

€ 42.00

Cod, almonds and red Swiss chards

€ 36.00

Licorice veal cheek

€ 36.00

Pork neck, Annurca apple and chicory hearts

€ 38.00

* Raw fish is preserved and processed when fresh, according to CE regulation 853/2004

* Information concerning the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances are available upon request

Piccoli Morsi

Gamberi rossi, panna acida e caviale

€ 42.00

Triglia fritta, zafferano e limone verde

€ 22.00

Tonno, agrumi e mandorle

€ 24.00

Coniglio, cipolla di Montoro e composta di mirtilli

€ 20.00

Tartare di vitello e panelle

€ 23.00

Tortino di alici, ricotta e mandorla

€ 16.00

Moscardini in umido e peperone Crusco

€ 16.00

Verdure di stagione e cialda di pane

€ 16.00

Degustazione di ostriche Gillardeau al naturale

€ 6.00 cad.

* Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo regolamento CE 853/2004

* Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Spaghetti al pomodoro del Piennolo

€ 20.00

Plin di gallina, crema di cipollotto e consommè

€ 26.00

Fusillone, carciofi e cicale di mare

€ 26.00

Spaghettone, ricci di mare e Provolone del Monaco

€ 33.00

Risotto limone e scampi

€ 34.00

Scorfano, crescione ed essenza al limone

€ 40.00

Ricciola, bietolina e brodo di alghe

€ 42.00

Merluzzo, mandorle e coste rosse

€ 36.00

Guancetta di vitello alla liquirizia

€ 36.00

Piuma di maiale, mela Annurca e puntarelle

€ 38.00

* Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo regolamento CE 853/2004

* Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio