

Verdure

Fiori di zuccina in tempura, ricotta e basilico
Stuffed zucchini flowers tempura with fresh ricotta cheese and basil
€ 20,00

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana
€ 22,00

Insalata di pomodoro, mozzarella in carrozza,
rucola e crumble al basilico
Tomato and mozzarella salad with arugula and basil crumble
€ 20,00

Insalata di verdure cotte e crude, ceci,
formaggio caprino, mandorle e miele
*Vegetable salad with a light hummus, fresh goat cheese,
almond and honey citronette*
€ 25,00

Pesce

Crudo di tonno: carpaccio, taco, bruschetta

Raw tuna tartare and carpaccio Next2 style

€ 30,00

Zuppetta di cozze piccante, crostone al prezzemolo

Spicy mussel soup with crouton and parsley

€ 28,00

Spiedino di calamari e capesante, insalata di spinaci e taccole

Squid and scallop skewer, baby spinach and green bean salad

€ 28,00

Pesce azzurro e panzanella

Local blu fish fillet served with a bread, tomato, cucumber, celery and red onion salad

€ 30,00

Polpo arrosto, crema di patate e fagiolini

Grilled octopus, potatoes cream and leek soup, green beans

€ 26,00

Rombo, limone, capperi e olive

Turbot fillet, lemon sauce, capers and olives

€ 32,00

Pescato del giorno al forno a carbone con patate e insalata

Fresh catch of the day baked in the charcoal oven served with fries and mixed salad

€ 110,00 al Kg

Carne

Polpette al sugo, melanzane e ricotta di Montella
*Meatballs cooked in tomato sauce, sautéed eggplant
and fresh ricotta from Montella*

€ 28,00

Coscia di pollo marinata, peperoni e funghi trifolati
*Marinates deboned chicken thigh served with
bell pepper and mushrooms*

€ 28,00

Costata di Sashi finlandese 40/60 gg di frollatura
con patate e verdure
Aged Rib-eye served with fries and vegetables

€ 120,00 al Kg

Costata Valdostana 40/60 gg di frollatura
con patate e verdure
*Aosta Valley aged rib-eye served with
French fries and vegetables*

€ 120,00 al Kg

Pasta

Spaghetti mantecato al crudo di pomodori

Spaghetti with a six variety of tomatoes

€ 28,00

Pasta patate, provola e salsiccia al finocchietto

Pasta with potato, smoked mozzarella and pork minced sausage

€ 26,00

Linguine zucchini e crudo di scampi

Linguini with zucchini and scampi tartare

€ 35,00

Tagliolini aglio, olio scarola riccia, alici e pistacchio

Home made tagliolini with extravirgin olive oil, bitter greens, anchovies and pistachio

€ 28,00

Paccheri al ragù di polpo, tarallo croccante

Large tube pasta with octopus ragout, crunchy Traditional tarallo

€ 28,00

Coperto
Cover charge

€ 4,00

Menu degustazione

Tasting menu

€ 100,00

Fiori di zuccina in tempura con ricotta e basilico
Stuffed zucchini flowers tempura with fresh ricotta cheese and basil

Polpo arrosto, crema di patate e fagiolini
Grilled octopus, potatoes cream and leek soup, green beans

Tagliolini, aglio, olio, scarola riccia, alici e pistacchio
Home made tagliolini with extravirgin olive oil, bitter greens, anchovies and pistachio

Spaghetto mantecato al crudo di pomodoro
Spaghetti with a six variety of tomatoes

Polpette cotte al sugo, melanzane e ricotta di Montella
Meatballs cooked in tomato sauce, sautéed eggplant and fresh ricotta from Montella

Biscotto alla nocciola, ricotta, pere e noci
Hazelnut biscuit, fresh ricotta cheese, walnut and honey

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
Abbinamenti vino al calice da € 50,00 o € 70,00 a persona
*The Tasting menu is designed to be enjoyed by the whole table only.
Additional wine pairing from € 50,00 or € 70,00 per person*