

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

Pasta

Spaghetti, pesto al prezzemolo e calamaretti arrostiti

Spaghetti with parsley pesto and roasted baby squid

€ 28,00

Tagliolini aglio, olio, scarola riccia, alici e pistacchio

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

€ 26,00

Paccheri al ragù di polpo e tarallo croccante

Large tube pasta with octopus ragout and crunchy Traditional tarallo

€ 28,00

Linguine, rana pescatrice e cime di rapa

Linguine with monkfish and broccoli

€ 30,00

Crema di zucca, gnocchi di ricotta, funghi porcini e porri

Creamy pumpkin soup with fresh ricotta dumpling, porcini mushrooms and leek

€ 28,00

Pesce

Crema di patate, polpo e zucca arrosto
Creamy potato soup with grilled octopus and pumpkin
€ 26,00

Crudo di tonno: carpaccio, taco, bruschetta
Raw tuna tartare and carpaccio Next2 style
€ 30,00

Spiedino di calamari e capesante, spinacini e carote alla scapece
Squid and scallops skewer, served with baby spinach salad and carrots
€ 28,00

Pesce azzurro con patate e guazzetto di frutti di mare
Local bluefish fillet with potatoes and seafood
€ 32,00

Rombo, zucca, capperi e olive
Turbot fillet with mashed pumpkin, 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

Carpaccio di manzo, pan brioche, tartufo e ricotta salata
*Beef carpaccio, sweet bun, black truffle vinaigrette
and shaved ricotta cheese*

€ 28,00

Polpette al sugo, uvetta, pinoli e sedano rapa
Meatballs cooked in a tomato sauce, raisins, pinenuts and celery root

€ 28,00

Pollo marinato, verza e castagne glassate
Chicken breast with savoy cabbage and glazed chestnuts

€ 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

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

Crema di patate, polpo e zucca arrosto
Creamy potato soup with grilled octopus and pumpkin

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

Crema di zucca, gnocchi di ricotta, funghi porcini e porri
Creamy pumpkin soup with fresh ricotta dumpling, porcini mushrooms and leek

Polpette al sugo, uvetta, pinoli e sedano rapa
Meatballs cooked in a tomato sauce, raisins, pinenuts and celery root

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*

**Per garantire la freschezza,
alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (REG.CE num.852/04)*

**Some product are treated at the origin or locally,
by the rapid reduction of temperature (under REG.CE num.852/04)*

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:
**pesce, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte,
anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini,
arachidi, senape, semi di sesamo**

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni
è possibile consultare il personale di sala autorizzato

*Our courses may contains the following allergenics:
fish, shellfish, cereal containing gluten, eggs, soy, milk,
anhydride sulfurous and sulphites, shellfruit, celery, lupin bean,
peanuts, mustard, sesame seeds*

*For any information about substances and allergenics
please consult our menager halls*