

ANTIPASTI

Ostrica Gillardeau <i>Gillardeau Oyster</i>	6€	
Scampo Porcupine* <i>Porcupine Scampi*</i>	4€	
Gambero rosso* <i>Red Prawns*</i>	5€	
Sashimi di salmone* con essenza al bergamotto, cipolla rossa in agrodolce di lampone e la sua emulsione <i>Salmon* sashimi with bergamot essence, raspberry pickled red onion, and its emulsion</i>	16€	
Insalatina di polpo* con verdure di stagione <i>Octopus* salad with seasonal vegetables</i>	16€	
Tartare di tonno* con marinatura soia e miele, suprema di arancia e mela verde <i>Tuna* tartare with soy and honey marinade, orange suprême and green apple</i>	14€	  
Baccalà* in crosta di mais su salsa allo yogurt (4pz) <i>Corn-crusted* cod on yogurt sauce (4 pcs)</i>	14€	  
Gamberoni* con panatura alle mandorle e maionese al lime <i>King prawns* with almond crust and lime mayonnaise</i>	14€	  
Sautè di cozze con crostini di pane all'origano <i>Sautéed mussels with oregano croutons</i>	18€	 
Impepata di cozze <i>Peppered mussels</i>	14€	
Magatello di vitello in salsa tonnata, fior di capperi e prezzemolo dry <i>Veal "magatello" with tuna sauce, caper flowers and dry parsley</i>	14€	 
Zucchine cbt saltate con menta, stracciatella e limone <i>Zucchini slow-cooked at low temperature, sautéed with mint, stracciatella and lemon</i>	10€	
Tartare di fassona con senape, capperi e crumble al basilico <i>Fassona beef tartare with mustard, capers and basil crumble</i>	14€	 
Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cured meats and cheeses</i>	18€	
Parmigiana a modo mio <i>Eggplant parmigiana</i>	11€	 

PRIMI

Spaghetti all'Assassina <i>"Assassina" style spaghetti</i>	14€	
Spaghetti all'Assassina e stracciatella <i>"Assassina" style spaghetti with stracciatella</i>	16€	 
Linguine Senatore Cappelli (BIO) / Risotto / Pacchero al ½ astice (min 2 persone) <i>Senatore Cappelli linguine (organic) / Risotto / Paccheri with ½ lobster (min 2 people)</i>	28€	  
Spaghettoni di Gragnano con cozze e olio al prezzemolo <i>Gragnano thick spaghetti with mussels and parsley oil</i>	16€	 
Risotto al limone con tartare di scampo* <i>Lemon risotto with scampi* tartare</i>	20€	 
Pacchero al ragù di pesce bianco <i>Paccheri with white fish ragout</i>	18€	  
Pacchero con crema al datterino giallo, battuta di tonno* e bottarga <i>Paccheri with yellow tomato cream, chopped tuna* and bottarga</i>	18€	  
Spaghetti alla San Giannidd (olive nere, pomodorino, capperi e alici del Cantabrico) <i>Spaghetti "San Giannidd" style (black olives, cherry tomatoes, caper flowers, Cantabrian anchovies)</i>	14€	 
Cavatello con pomodorini, rucola e ricotta affumicata <i>Cavatelli with cherry tomatoes, arugula and smoked ricotta</i>	14€	 

SECONDI

Tagliata di tonno* con salsa guacamole <i>Sliced tuna* with guacamole sauce</i>	16€	
Frittura di calamari* <i>Fried calamari*</i>	16€	
Frittura di calamari* e gamberi* <i>Fried calamari* and prawns*</i>	18€	 
Darna di salmone con panatura alle erbe aromatiche su parmantier allo zafferano <i>Salmon steak with herb crust on potato purée flavoured with saffron</i>	18€	 
Abbraccio di orata* e gambero* con cuore di zuccina su gazpacho di peperone infornato <i>Seabream* and prawn* with zucchini on roasted pepper gazpacho</i>	16€	  
Gamberoni* alla griglia (5pz) <i>Grilled king prawns* (5 pcs)</i>	15€	
Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper sauce</i>	24€	
Tagliata di manzo, datterino, valeriana e petali di pecorino sardo stagionato <i>Sliced beef with cherry tomatoes, lamb's lettuce, and aged Sardinian</i>	18€	
Pescato del giorno (chiedere disponibilità al personale di sala) <i>Catch of the day (availability to be confirmed with the staff)</i>	60€ kg	

DOLCI

Dolce del giorno <i>Dessert of the day (ask the staff for availability)</i>	6€	
Sorbetto <i>Sorbet</i>	4€	
Cheesecake (frutti rossi, frutto della passione, cioccolato e pistacchio) <i>Cheesecake (red fruits, passion fruit, chocolate or pistachio)</i>	6€	   
Tartufo di Pizzo Calabro <i>Tartufo from Pizzo Calabro</i>	6€	  
Tiramisù	6€	  
Semifreddo ai tre cioccolati <i>Triple chocolate frozen mousse</i>	6€	
Babà	6€	  
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>	6€	
Acqua naturale/frizzante - Still/sparkling water	2,50€	
Coca cola/fanta	2,50€	
Caffè - Coffee	1,20€	
Coperto - Cover charge	3€	

Lista allergeni - Allergen list

 Senape Mustard	 Sesamo Sesame	 Lupini Lupins	 Frutta a guscio Nuts	 Arachidi e derivati Peanuts and derivatives	 Soia Soy	 Sedano Celery	 Glutine Gluten
 Pesce Fishes	 Crostacei Crustaceans	 Molluschi Molluscs	 Uova e derivati Eggs and derivatives	 Latte e derivati Milk and derivatives	 Anidride solforosa e solfiti Sulfur dioxide and sulphites		

*Prodotto congelato e/o abbattuto - Product frozen and/or blast chilled