

ANTIPASTI

Ostriche locali <i>Local oysters</i>	4€	
Gamberi rossi <i>Red prawns</i>	5€	
Scampi <i>Scampi</i>	4€	
Sashimi di salmone semi-dry e mayo homemade alla liquirizia <i>Semi-dry salmon sashimi and homemade licorice mayo</i>	16€	
Polpo arrostito e fave in doppia consistenza <i>Grilled octopus with fava beans in double texture</i>	16€	
Tartare di tonno con stracciatella e pistacchio <i>Tuna tartare with stracciatella cheese and pistachio</i>	14€	
Gamberoni croccanti al panko con salsa agrodolce (4pz) <i>Crunchy panko shrimps with sweet and sour sauce (4 pcs)</i>	16€	
Flan soffice con fonduta al parmigiano <i>Soft flan with Parmesan fondue</i>	10€	
Cardoncelli e patate in terrina con pomodorino confit <i>Cardoncelli mushrooms and potatoes au gratin with confit cherry tomatoes</i>	12€	
Crespella con impasto alla farina di ceci, crema di carciofi, speck e rucola crunch <i>Chickpea flour crêpe with artichoke cream, speck and crunchy arugula</i>	14€	
Zucca infornata con scamorza affumicata <i>Oven-baked pumpkin with smoked scamorza cheese</i>	12€	
Carpaccio di carne salada aromatizzata alle erbe con veli di pecorino <i>Cured beef carpaccio with aromatic herbs and thin pecorino slices</i>	15€	
Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cured meats and cheeses</i>	18€	

PRIMI

Primo del giorno (chiedere informazioni al personale di sala)
Chef's special of the day (please ask our staff for details)

Pacchero al ragù di pesce bianco pomodorino e basilico <i>Pacchero pasta with white fish ragout, cherry tomatoes and basil</i>	18€	
Risotto con crema di zucca, triglia scottata e veli di cacio <i>Risotto with pumpkin cream, seared red mullet and cacio cheese shavings</i>	20€	
Spaghettone cacio, pepe e ricciola <i>Spaghettoni "cacio e pepe" with amberjack</i>	18€	
Linguina con crema all'aglio nero e gamberi sfumati al brandy <i>Linguine with black garlic cream and brandy-flamed prawns</i>	18€	
Pacchero o Linguine senatore cappelli (BIO) al 1/2 Astice (min x2 persone) <i>"Senatore Cappelli" Pacchero or linguine with 1/2 lobster (min. 2 people)</i>	30€	
Risotto alla barbabietola con nocciola tostata e stracciatella <i>Beetroot risotto with toasted hazelnuts and stracciatella cheese</i>	18€	
Orecchietta con cardoncelli e salsiccia <i>Orecchiette with cardoncelli mushrooms and sausage</i>	16€	
Tagliatelle all'uovo con funghi porcini <i>Homemade egg tagliatelle with porcini mushrooms</i>	20€	
Spaghetti all'Assassina <i>Spaghetti all'Assassina (traditional spicy burnt-style pasta)</i>	14€	
Spaghetti all'Assassina e stracciatella <i>Spaghetti all'Assassina with stracciatella cheese</i>	16€	

SECONDI

Frittura di calamari <i>Fried calamari</i>	18€	
Frittura di calamari e gamberi <i>Fried calamari and shrimps</i>	22€	
Tataki di tonno in crosta di sesamo e tartufo <i>Tuna tataki with sesame crust and truffle</i>	18€	
Cuore di baccalà con patate, olive taggiasche e datterino <i>Cod fillet with potatoes, Taggiasca olives and cherry tomatoes</i>	18€	
Brasato di manzo al vino primitivo e mais alla piastra <i>Braised beef in Primitivo wine with grilled corn</i>	18€	
Filetto di maialino con demi glacé e patate arrosto <i>Roasted pork fillet with demi-glace and baked potatoes</i>	16€	
Tagliata di manzo, datterino, valeriana e petali di pecorino sardo stagionato <i>Beef tagliata with cherry tomatoes, valerian and aged Sardinian pecorino petals</i>	20€	
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

Babà al rhum con crema pasticcera <i>Rum baba with custard cream</i>	7€	
Sufflè al cioccolato fondente con panna montata <i>Warm dark chocolate soufflé with whipped cream</i>	6€	
Panna cotta con coulis ai frutti di bosco <i>Panna cotta with wild berry coulis</i>	6€	
Praline gelato assortite "Arte Gadi" <i>Assorted "Arte Gadi" ice cream pralines</i>	6€	
Sorbetti mignon gusto frutta "Arte Gadi" <i>Mini fruit sorbets "Arte Gadi"</i>	6€	
Dolce del giorno / Dessert of the day	6€	
Sorbetto al flûte / Fruit sorbet served in a flute	4€	
Variazione alcolica / Alcoholic variation	2€	
Frutta di stagione / Seasonal fruit	6€	
Acqua naturale/frizzante - Still/sparkling water	3€	
Coca Cola/Fanta in vetro - in glass	2,50€	
Caffè - Coffee	1,20€	
Coperto - Cover charge	3€	

Lista allergeni - Allergen list

Senape <i>Mustard</i>	Sesamo <i>Sesame</i>	Lupini <i>Lupini</i>	Frutta a guscio <i>Nuts</i>	Arachidi e derivati <i>Peanuts and derivatives</i>	Sedano <i>Celery</i>	Glutine <i>Gluten</i>	Pesce <i>Fishes</i>	Crostacei <i>Rustaceans</i>
Soia <i>Soy</i>	Molluschi <i>Molluscs</i>	Uova e derivati <i>Eggs and derivatives</i>	Latte e derivati <i>Milk and derivatives</i>	Anidride solforosa e solfiti <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	Prodotto congelato e/o abbattuto <i>Product frozen and/or blast chilled</i>			