

Antipasti

Crudità di pesce all'Olio e Limone € 35

Selection of Raw fish

¹ *Carpaccio di Polpo all'Olio e Limone € 20*

Octopus Carpaccio with Olive oil and Lemon

¹⁻⁴ *Frittelle di Neonata € 18*

Whitebait's frittelle

²⁻³⁻⁴⁻¹⁴ *Gratinato di Mare al forno € 20*

Mix of Seafood au Graten

¹⁻⁴⁻¹⁰ *Tocchetti di Alalunga in Agrodolce € 18*

Albacore Tuna bites with Balsamic Vinegar

³ *Insalata di carciofi con Rucola e scaglie di Grana Padano € 14*

Artichokes salad with Rocket leaves and Parmesan Shavings

Primi Piatti

⁶⁻¹⁰ *Risotto all'Aragosta € 28*

Mediterranean Lobster Risotto

⁴⁻⁶⁻¹⁰ *Linguine all' Astice € 26*

Lobster Linguine

¹⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁴ *Paccheri con Cernia, Pomodorini e Finocchietto selvatico € 20*

Paccheri with Grouper, Cherry Tomatoes and wild Fennel

⁴⁻⁹⁻¹⁰⁻¹⁴ *Tagliatelle alla Bolognese € 14*

Secondi Piatti

¹⁰⁻¹⁴ *Stinco di Maiale cotto al Forno e patate € 22*

Roasted Pork Shank with Potatoes

¹⁰⁻¹⁴ *Filetto di Maialino al ristretto di vino Rosso € 24*

Pork Tenderloin on Red Wine Reduction

Costolette di Agnello scottadito alla griglia € 22

Grilled Lamb Chops

¹⁰ *Scottata di Alalunga con Cipolla Rossa in agro dolce € 24*

Seared Albacore Tuna with Caramelized Onions

¹ *Trancio di Ricciola alla Griglia € 26*

Grilled Amberjack steak