

ANTIPASTI FREDDI

Cold appetizer

PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE

San Daniele ham and melon

29,00

VITELLO TONNATO FATTO IN CASA

Home-made vitello tonnato

28,00

INSALATA DI MANZO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E POMODORINI

CONDIMENTO A BASE DI SENAPE

Beef salad with red onions from Tropea and small tomatoes with mustard dressing

28,00

CARPACCIO DI MANZO E LAMELLE DI CARCIOFI

Beef carpaccio, slices of artichokes

33,00

BOTTARGA CON FINOCCHIO E ARANCIA

Botargo from Sardinia with fennel and orange

36,00

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA

Shrimps cocktail with a pink sauce

33,00

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO

Tuna tartar with avocado

32,00

CAPRESE

Buffalo's mozzarella and tomatoes

29,00

BURRATA D'ANDRIA SERVITA CON POMODORINI E RUCOLA

The burrata d'Andria, creamy mozzarella served with the rocket salad and small tomatoes

33,00

IL NOSTRO GASPACHO

Our gazpacho

16,00

ANTIPASTI CALDI

Warm appetizer

POLIPO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL PORRO E SALSA DI POMODORINI GRATINATI

Grilled octopus and leek potatoes with a sauce made from tomatoes gratin

29,00

ASPARAGI CON SALSA ALL' UOVO BARZOTTO

Asparagus with hard-boiled egg and "barzotta" sauce

29,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

The egg-plant parmigiana, sauce tomatoes and mozzarella

29,00

SCAMPETTI CROCCANTI ALLA SEMOLA CON SALSA TARTARA SERVITI CON CARCIOFI FRITTI

Small crispy prawns with tartar sauce with fried artichokes

36,00

SFORMATINO DI FAVE SERVITO SOPRA UNA CREMA AL PECORINO

Fava beans flan served on top of a cream of pecorino cheese

29,00

MOZZARELLA FRITTA, SERVITA CON VERDURE TEMPURA

Buffalo mozzarella fried, served with tempura vegetables

31,00

VONGOLE VERACI AL VERDE

Clams sauté

35,00

PRIMI PIATTI

Pasta and risotti

RAVIOLI FATTI IN CASA RICOTTA E SPINACI, AL BURRO FUSO E SALVIA

Ravioli, home-made, filled of spinach and ricotta, served with butter and sage

33,00

SPAGHETTI ALLA NERANO (ZUCCHINE E PROVOLONE)

Spaghetti Nerano , sauteed courgettes and provolone (Italian cheese)

33,00

RISOTTO MANTECATO ASPARAGI E SCAMPETTI (min 2 PERSONE)

Risotto with asparagus and scampi (15 MIN D'ATTENTE)

38,00 (per person)

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO DI ARROSTO DI VITELLA

Tagliolini, home- made with a sauce of roast veal

33,00

TRENETTE ALLA BUSARA (SCAMPI E POMODORINI)

Trenette home-made at the Busara's way, scampi and small tomatoes

42,00

GNOCCHI DI MELANZANE FATTI IN CASA, GAMBERI E POMODORINI

Home-made aubergines gnocchi with shrimps and small tomatoes

36,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Clams spaghetti

33,00

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI SARDEGNA E POMODORINI

Spaghetti with botargo from Sardinia and small tomatoes

38,00

LINGUINE AL PESTO (FATTO IN CASA) DI GENOVA

Linguine with home-made PESTO

32,00

FAZZOLETTI FATTI IN CASA ALLA CREMA DI LIMONE E PROFUMATI ALLA MENTA

Fazzoletti home-made with a lemon cream and mint scented

32,00

PESCE

Fish

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Prawns and lobster grilled served with grilled vegetables

64,00

BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU UN LETTO DI PATATE PRESSATE

Sea bass in crust of big salt with mashed potatoes nature

58,00

CALAMARI RIPIENI AI CARCIOFI SU LETTO DI FREGULA DI SARDEGNA

Squid filled with artichokes on top of a bed of FREGULA (kind of pasta made with wheat semolina typical from Sardinia)

43,00

STRACCETTI DI ROMBO SALTATI CON RUCOLA E POMODORINI

Slice of turbot in a pan with rocket salad and small tomatoes

45,00

CARNI

Meat

FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON PATATE FRITTE E INDIVIA BRASATA

***(min. 2 pers.)**

Beef filet cooked in big salt served with fried potatoes and braised endive

60,00 per person

**SCALOPPINA DI VITELLA, LIMONE O MARSALA SERVITA CON PEPERONI ARROSTO E
PATATE SALTATE**

Veal escalope, lemon sauce or marsala sauce served with roasted peppers and sautéed potatoes

53,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA, RUCOLA E POMODORINI

Fried veal escalope, served with rocket salad and small tomatoes

47,00

**PETTO DI FARAONA ALLO ZENZERO CON SALSA ALLA SALVIA E AGLIO DOLCE SERVITO CON
TACCOLE AL BURRO**

Chest of guineafowl with ginger and sauce of sage and sweet garlic served with butter snow peas

53,00

FORMAGGI E DOLCI

Cheese and desserts

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE

Chopping board of Italian cheeses, jam and honey on the side

18,00

IL VERO TIRAMISU'

THE REAL tiramisu

15,00

AFFOGATO ITALIANO

Vanilla ice cream drowned in Italian espresso coffee

12,00

SEMIFREDDO AL LIMONE E RHUM PROFUMATO AL THIMO E SALSA DI FRAGOLE

Semi cold lemon and rum, scented with thyme and sauce of strawberries

15,00

CIALDA CON MOUSSE ALLO YOGURT RICOPERTO DI FRAGOLE E LAMPONI

Yogurt mousse in a waffle cover with strawberries and raspberries

17,00

MOUSSE AL COCCO CON SALSA AL CARMELLO

Coconut mousse with caramel coulis

15,00

GELATI E SORBETTI

Our ice-cream and sorbets

12,00

MACEDONIA DI FRUTTA ESOTICA DI STAGIONE

Fruit seasonal salad and exotic

18,00