

Gli Antipasti di Terra

Starters

- Prosciutto Toscano dolce 18 mesi (macelleria Falorni di Greve in chianti)** € 14.00
Tuscan Prosciutto aged 18 months (Falorni farm of Greve in Chianti)
- Prosciutto di Bassiano 18mesi tagliato a mano** € 18.00
Hand cut prosciutto from Bassiano (Lazio)
- Tagliere di Salumi con capocollo Toscano, Finocchiata del Chianti, lardo di cinta senese, mortadella al tartufo, salame di cinghiale di Sorano e salame ventricina** € 22,00
Selection of cured meats (Tuscan capocollo, Tuscan Finocchiata from Chianti area, suckling cinta Senese pork lard, Sorano salami and Mortadella with truffle)
- Carpaccio di Angus marinato con gocce di burrata e tartufo nero pregiato** € 24.00
Marinated Angus beef carpaccio with burrata cheese cream and black truffle
- Carpaccio di Angus marinato con funghi champignon, rucola e noci di Sorrento** € 20.00
Marinated Angus beef carpaccio with champignon mushrooms, rucola and Sorrento nuts
- Burratina di Andria con filetti di alici del Mar Cantabrico** € 16,00
Burrata cheese from Puglia with anchovies filet from the Cantabrian Sea
- Mozzarella di Bufala campana DOP** € 13.00
Buffalo mozzarella from Campania region
- Bresaola della Valtellina IGP con Rucola e Grana** € 16,00
Bresaola beef carpaccio from Valtellina with rucola e parmesan
- Carciofo alla romana** € 8.00
Roman style artichoke cooked in extra virgin olive oil
- Fiore di zucca ripieno con alici e mozzarella** al Pz. € 4.00
Traditional roman fried zucchini flower stuffed with mozzarella and anchovies

Gli Antipasti di Mare

Seafood starters

- **Tartare di tonno rosso con burrata di Andria e capperi di Salina** € 22.00
Red tuna tartare with burrata cream and capers from Salina

- **Carpaccio di Tonno Rosso agli agrumi con misticanza di campo** € 16.00
Red tuna carpaccio with citrus zest and baby salad

- **Tartar di Salmone fresco con avocado, aglio nero e perle di lime** € 22,00
Fresh salmon tartar with avocado, black garlic and lime pearls

- **Salmone affumicato riserva Coda Nera** € 25.00
Black tail reserve smoked salmon

- **Soppressata di Polpo con insalatina di finocchio, arance e olive nere** € 22.00
Octopus soppressata carpaccio with fennel, orange and black olives salad

- **Crudo di gamberoni rossi e scampi** all'etto € 12,00
Plateau of raw imperial red prawns and scampi € 12,00 each 100gr

- **Ostriche selezionate** al pz € 4.00
Selected oysters

- **Fritto misto di calamari freschi, gamberoni e zucchine** € 24.00
Fried local Calamari, Imperial prawns and zucchini

- **Filetto di Baccala' con maionese ai peperoni** € 14,00
Fried cod fish filet with bell pepper mayonnaise

- **Polpo verace scottato su crema di ceci e rosmarino** € 20.00
Grilled fresh octopus with chickpea cream, olive oil and rosemary

- **Polpo verace saltato con olive Taggiasche e pachino confit su medaglione di polenta** € 20,00
Sauted fresh octopus with taggiasche olives and confit cherry tomato on grilled corn polenta

La Pasta Fresca

Fresh homemade pasta

- Tonnarelli cacio e pepe € 15.00
“Homemade tonnarelli cacio e pepe”
- Pici al sugo di cinghiale e pecorino di grotta € 18.00
Home made Pici pasta with wild boar sauce and aged pecorino cheese
- Tagliolini ai carciofi con guanciale, pecorino Romano e mentuccia € 18.00
Tagliolini with artichokes, pork cheek, roman pecorino cheese and mint
- Tortellini di Bologna alla crema € 18.00
Classic meat tortellini in cream sauce
- Fettuccine al ragu' classic € 15.00
Fettuccine with classic meat ragu' (alla Bolognese)
- Gnocchetti di patate al pesto di basilco con pomodri secchi e ricotta salata € 18.00
Homemade potato gnocchi with basil pesto, sun dried tomatoes and salted ricotta cheese
- Tonnarelli al tartufo nero pregiato (solo in stagione) € 30.00
Homemade tonnarelli with fresh black truffle (only in season)
- Fettuccine ai funghi porcini freschi (solo in stagione) € 22.00
Homemade fettuccine with fresh porcini mushrooms (only in season)

Le Paste

Pasta dishes

- Rigatoni all'Amatriciana € 15.00
Rigatoni “Amatriciana” with pork cheek, pecorino and black pepper
- Spaghetti alla carbonara € 15.00
Spaghetti carbonara
- Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine € 22.00
Spaghetti with fresh clams and red mullet roe (white sauce)
- Linguine all'astice con pomodorini datterini € 32.00
Linguine pasta with local lobster and datterini tomato sauce

Risotti e Zuppe

Risotti and soups

- **Risotto al nero di seppia con polpo mediterraneo e polvere di pistacchio di Bronte** € 25.00
Risotto with squid ink, mediterranean octopus and sicilian pistacio
- **Risotto ai fior di zucca con burrata di Andria** € 18.00
Risotto with zucchini flower and burrata cheese
- **Minestrone di verdure** € 12.00
Traditional vegetable minestrone soup
- **Tortellini di Bologna in brodo** € 15.00
Homemade tortellini stuffed with meat in broth
- **Pasta e Ceci della tradizione** € 14.00
Traditional Chickpea beans soup

*Sono disponibili piatti senza glutine
Gluten-free products*

I Filetti

Our Beef Filet

- Filetto di manzo al pepe verde € 32.00
Beef fillet mignon with green pepper sauce
- Filetto di manzo al Barolo € 38.00
Beef fillet mignon with Barolo wine sauce
- Filetto di manzo alla griglia € 32.00
Grilled beef filet mignon
- filetto di manzo alla tartara € 32.00
Raw beef filet mignon alla tartar
- Chateaubriand di filetto di manzo con salsa bernese, patate e spinaci (min per 2) € 75.00
Beef filet Chateaubriand with bernese sauce, roast potatoes and spinach

La Griglia

From the grill

- Cube roll di manzo Nazionale marezzato all' etto € 7.50
Cube roll steak of Italian marezzato beef
- Entrecote di Black Angus Irlandese all' etto € 7.50
Dry aged Irish black angus entrecote each 100gr
- Entrecote di scottona pezzata nera (Polonia) all' etto € 7.50
Black Scottona beef entrecote (Beef from Poland) each 100gr
- Tomahawk di Black Angusall' etto € 8.50
black angus tomahawk steak each 100gr
- Bistecca Fiorentina all' etto € 7,50
Florentine traditional t-bone steak each 100gr
- Costolette d'agnello alla scottadito € 26.00
Traditional grilled local baby lamb chops

Secondi di Carne

Meat main courses

- Guancetta di maialino Nazionale brasata al vino Friulano su crema di patate € 26.00
Braised suckling pork cheek with tocai wine on potato cream
- Ossobuco alla Romana (salsa rossa) € 26.00
Traditional roman veal ossobuco with tomato sauce
- Lombata di vitella con osso alla Milanese € 32.00
Veal chop "alla milanese"
- Cotoletta di vitella alla parmigiana € 32.00
Breaded veal cuttlet "alla parmigiana"
- Saltimbocca di vitella alla romana € 20.00
Traditional roman veal saltimbocca (veal cuttlets with ham and sage in white wine sauce)
- Galletto allevato a terra alla diavola € 22.00
Free range baby chicken "alla diavola" grilled with mustard and herbs

IL Pescato

Seafood

- Spigole / Seabass al kg € 90.00
- Orata / Dorate al kg € 100.00
- Sarago / Seabkan al kg € 100.00
- Ombrina / Meagre al kg € 90.00
- Pezzogna / Saddled bream al kg € 90.00
- Dentice / Snapper al kg € 100.00
- San Pietro / John Dory al kg € 100.00
- Gallinella / Gurnard fish al kg € 100.00
- Scorfano / Rock fish al kg € 90.00
- Triglia / Red Mullet al kg € 90.00
- Rombi / Turbot al kg € 90.00
- Sogliole / Sole al kg € 90.00
- Aragoste / Spiny lobster (alla catalana o alla griglia) al kg € 160.00
- Astici / Lobster al kg € 120.00
- Scampi / Longoustine al kg € 120.00
- Gamberoni Rossi / Red imperial prawns al kg € 120.00
- Mazzancolle / Local Jumbo shrimps al kg € 100.00
- Pesce fresco all'acqua pazza al kg €
Fresh fish in light tomato sauce
- Pesce fresco al forno con patate e pachino al kg €
Fresh fish baked with potatoes and cherry tomatoes
- Pesce fresco in crosta di sale al kg €
Fresh fish baked in salt crust
- Pesce fresco alla cacciatora al kg €
Fresh fish with cacciatora white wine sauce, olives and capers

**Cotture: il nostro personale di sala è a disposizione per consigliarvi la cottura più adatta al pesce da voi scelto*

Cooking: please, specify your preferred cooking style to your waiter for the fresh fish you have ordered

***Il Pescato varia secondo la disponibilità del mercato*

The fresh fish is available depending on the daily fish market

*** Tutti i prodotti ittici da consumme crudi hanno subito trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004*

Verdure ed Insalate

Vegetables and Salads

- Spinaci burro e parmigiano € 8.00
Spinach with butter and parmesan
- Cicoria ripassata con aglio olio e peperoncino € 8.00
Sautéed cicory with olive oil, chilly pepper, garlic and sesame seeds
- Broccoletti ripassati € 8.00
Sautéed roman broccoli
- Puntarelle romane in salsa di d'acciughe (in stagione) € 10.00
Roman puntarelle salad with anchovies sauce (only in season)
- Insalata caprese ai tre pomodori, mozzarella di bufala e basilico € 12.00
Caprese salad with tomatoes, buffalo mozzarella and basil
- Insalata mista verde € 8.00
Mixed green salad
- Insalata di pomodorini e rucola € 8.00
Rucola and cherry tomato salad

Dessert, Frutta & Formaggi

Desserts, Fruit and Cheeses

- Parfait al pistacchio di Bronte e meringa morbida al caramello con salsa al nocino € 11.00
Sicilian pistacio parfait with soft caramel meringue and nocino liquor sauce
- Mousse al cioccolato fondente con cuore al lampone € 11.00
Dark chocolate mousse with raspberry heart
- Tiramisu' al mascarpone e frutti di bosco € 11.00
Tiramisu' with mascarpone and wild berries
- Babbà con crema pasticciera e fragoloni € 10.00
Napoletan Babbà cake with cream and fresh strawberries
- Semifreddo alle mandorle caramellate con salsa al gianduja € 10.00
Semifreddo with caramel almonds and with gianduja chocolate sauce
- Fragoline di bosco al naturale € 10.00
Natural baby strawberries
- Misto di bosco con gelato e Grand Marnier € 12.00
Mixed wild berries with vanilla ice cream and grand manier
- Frutta mista di stagione € 8.00
Assorted fresh seasonal fruit

- Selezione di formaggi di capra e di vacca con miele di castagno e confettura di fichi € 22,00
Selection of goat and cow milk cheeses with chestnut honey and figs jam

- Pane a persona	€ 3.00
<i>Homemade bread per person</i>	
- Acqua minerale 0,75cl	€ 5.00
<i>Mineral water</i>	
- Acqua minerale 0,33cl	€ 3.00
<i>Small mineral water</i>	
-Birra in bottiglia 33cl	€ 8.00
<i>Bottle beer 33cl</i>	
- Bibite analcoliche	€ 5.00
<i>Soft drinks</i>	
- Caffè espresso	€ 2.00
- Cappuccino	€ 4.00
- Thè	€ 4.00