



Carta dei Crudi

Scampi 5/10 | Irlanda ¹

Scampi Porcupine 5/10, minimo 100g, massimo 200g l'uno
Porcupine scampi 5/10, minimum 100 g and maximum 200 g each

Gamberi Rossi di Prima | Puglia ¹

gamberi rossi di prima
italian red prawns

Gamberi Viola di Prima | St. Stefano ¹

gamberi viola di prima
italian violet prawns

Ostriche ⁷

la selezione ed i prezzi variano in base alla disponibilità
selection and prices vary based on availability

Alici del Cantabrico | Spagna ^{2,6}

alici del Cantabrico, pane tostato, burro Beppino Ocelli
Cantabrian anchovies, toasted bread, Beppino Ocelli butter



Carta del Mare

Tartare di tonno 80

tonno rosso Balfego, brunoise di mango, passion fruit, olio e aroma di gin al basilico 400 Conigli

Balfego tuna tartare, mango brunoise, passion fruit, olive oil & basil gin

Cubo di tonno alla fiamma 90

cubo di tonno rosso Balfego scottato alla fiamma, servito con insalata selvatica, crema di pere e mele, mandorle croccanti

seared Balfego tuna cube, wild greens, apple & pear cream, almonds

Tartare siciliana 80

pescato del giorno, avocado fresco, crema di arance, cocunci, olio di oliva al basilico, aroma di gin all'arancia

catch of the day, fresh avocado, orange cream, cucunci

(giant caper berries), basil-infused olive oil, and a hint of orange-scented gin

Burratina del Cantabrico 2

burratina di Andria, alici del Cantabrico e couliss di pomodoro, aroma di gin ai capperi Calipso

burrata from Andria, Cantabrian anchovies, tomato coulis, caper-infused gin



Carta della Terra

Melanzana cbt ^{2,6}

melanzana cotta a bassa temperatura, fonduta di parmigiano, bavarese salata, pomodori confit, crostini ed erbe aromatiche
slow-cooked eggplant, Parmesan fondue, savory Bavarian cream, confit tomatoes, croutons and aromatic herbs

CarboTartare ^{2,3,6}

tartare di manzo al coltello su crostino, crema di carbonara, guanciaie croccante, pepe del Madagascar
manzo tartare, croutons, carbonara cream, crispy guanciaie, Madagascar pepper

Tartare Mediterranea ^{2,3,6}

tartare di manzo al coltello, avocado fresco, coulis di pomodoro, cucunci, olio al basilico, crostini croccanti
Hand-cut beef tartare, fresh avocado, tomato coulis, cucunci (giant caper berries), and basil oil, croutons

Petto d'Anatra alla fiamma ^{2,4,8}

petto d'anatra cotto a bassa temperatura scottato alla fiamma, miele, agrumi, fondo bruno ed insalatina selvatica aromatizzato al gin all'arancia
slow-cooked duck breast, flame-seared, served with honey, citrus, rich brown jus and wild leaves finished with an orange gin mist

Tagliere salumi e formaggi singolo (solo aperitivo) ^{2,6}

3 tipi di formaggi, 3 tipi di affettati
mixed board with 3 cheeses and 3 cold cuts

Tagliere salumi e formaggi doppio (solo aperitivo) ^{2,6}

3 tipi di formaggi, 3 tipi di affettati
mixed board with 3 cheeses and 3 cold cuts



Carta dei Dolci

Crema di zabaione ^{2,3,9,6}

crema di zabaione con gin al Vinsanto e Cantucci, frutti rossi freschi, tozzetti

homemade egg cream with Vinsanto e Cantucci gin and red fruits and biscuits

Crema di zabaione alla nocciola ^{2,3,9,5,6}

crema di zabaione con gin al Vinsanto e Cantucci, frutti rossi freschi, tozzetti e crema alla nocciola Quattrociocchi

homemade egg cream with Vinsanto e Cantucci gin and red fruits, biscuits and hazelnuts cream

Tartelletta al Lemon Curd ^{2,3,4,5,6,9}

tartelletta di frolla con crema di limone fresco, marmellata ai frutti di bosco fatta in casa e panna

shortcrust tartlet with fresh lemon cream, homemade mixed berry jam, and whipped cream


Crema alla nocciola Quattrociocchi ^{2,5,6}


crema alla nocciola ed olio di oliva con tozzetti

hazelnuts cream with biscuits

*legenda allergeni

1 crostacei/crustaceans - 2 latticini/dairy - 3 uova/eggs - 4 soya/soy - 5 arachidi/peanuts
6 glutine/gluten - 7 molluschi/mussels - 8 sedano/celery - 9 frutta a guscio/nuts - 10 senape/mustard
11 sesamo/sesame - 12 anidride solforosa e solfiti/sulfur dioxide and sulfites

i piatti contrassegnati con  vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura mediante tecnologie di ultima generazione al fine di garantire la qualità e la sicurezza come richiesto da legge

ingredients marked with  are chill blasted or frozen on board in order to ensure quality and safety as required by law