



APPETISERS- ANTIPASTI

Tuna tartare with avocado, mango and crispy fennel
Tartare di tonno con avocado e mango con croccante di finocchio
€15,00

Aubergine mille-feuille with Parmesan, tomatoes and basil
Parmigiana di melanzane con crema di pomodori e basilico
€13,00

Lobster and octopus salad with mixed seasonal vegetables
Polipo e astice con tagliatelle di verdure di stagione
€18,00

Pumpkin flower stuffed with burrata and ricotta cheese with salmon roe
Fiore di zucca ripieno di ricotta con crema di burrata e uova di salmone
€13,00

Parma ham with melon
Prosciutto di Parma e melone
€14,00

FIRST COURSES- PRIMI PIATTI

Cold melon cream with asparagus and tuna marinated with lemon and orange peel, salt, sugar and cardamom
Crema di melone fredda con asparagi e tonno marinato con scorze di limone, sale, zucchero e cardamomo
€12,00

Linguine with lobster, Gaetan olives scented with fennel
Linguine all' astice con olive di Gaeta al profumo di finocchietto
€26,00

Mezzi paccheri pasta with sea food and grated mozzarella cheese
Mezzi paccheri con frutti di mare e mozzarella grattugiata
€18,00

Pasta with violet potatoes and asparagus

Pasta, patate viola e asparagi

€12,00

Homemade ravioli pasta stuffed with ricotta cheese and spinach,
Amatriciana style

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con salsa all' amatriciana

€16,00

FISH SPECIALS- LE NOSTRE SPECIALITA' DI PESCE

Mediterranean stewed sea bass with grilled scampo, potatoes, olives and capers

Spigola in guazzetto alla Mediterranea con scampo grigliato, patate, olive e capperi

€28,00

Grilled slice of tuna with aubergines and tomato scented with vanilla

Scaloppa di tonno con melanzana e pomodoro al profumo di vaniglia

€25,00

Mixed fried fish with crispy vegetables and mayonnaise

Fritto misto di pesce con verdure croccanti e maionese

€24,00

MEAT SPECIALS- LE NOSTRE SPECIALITA' DI CARNE

Beef fillet with potato pie, spinach and red wine sauce from Valpolicella

Filetto di manzo con tortino di patate, spinaci e salsa alla Valpolicella

€28,00

Loin of lamb with aromatic herbs crust and potato pie

Carre d'agnello in crosta alle erbe aromatiche con tortino di patate

€26,00

Slow cooked veal shank with white and green asparagus, potato with
cheese ecume

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con asparagi bianchi e verdi, con spuma di formaggio

€23,00

VEGETARIAN- IL VEGETARIANO

Vegetarian Triptych- Il trittico del vegetariano

Potatoes cream with crispy spinach

Aubergine parmigiana fried in light batter

Pumpkin flower stuffed with buffalo mozzarella

Crema di patate

la zeppolina in tempura di parmigiana di melanzana

fiore di zucca al vapore ripieno di ricotta e mozzarella

€23,00

TASTING MENU- MENU DEGUSTAZIONE

Aubergine mille-feuille with Parmesan, tomatoes and basil

Parmigiana di melanzane con crema di pomodori e basilico

Mezzi paccheri pasta with sea foods and grated mozzarella cheese

Mezzi paccheri con frutti di mare e mozzarella grattugiata

Mediterranean stewed sea bass with grilled scampo, potato, olives and capers

Spigola in guazzetto alla Mediterranea con scampo grigliato, patate, olive e capperi

Our tiramisù with coffee cream

Il nostro tiramisù con crema al caffè

Euro 49,00 per person, vat included. Beverage excluded

Euro 49,00 a persona, iva inclusa. Bevande escluse



Cheese and sweets

Il dolce con il formaggio

Selection of regional cheeses with honey and fruits

Selezione di formaggi regionali, serviti con miele e composta di frutta

€ 15,00

Chocolate truffle with hazelnuts cream

Tartufo al cioccolato con crema alla nocciola

€ 9,00

Tarte tatin with caramelize fruits and vanilla sauce

Tarte tatin con frutta sabbata e salsa alla vaniglia

€ 9,00

Tiramisù with coffee and milk cream

Il nostro Tiramisù in crema di latte al caffè

€ 9,00

Cream pudding with wild berries

Panna cotta con frutti rossi

€ 9,00

Fresh fruit salad

Tagliata di frutta fresca

€ 9,00

Selection of ice cream

Selezione di gelati

€ 9,00

Executive chef Antonio Vitale



Dessert Wines by the glass

Vini da Dessert al calice

Porto Graham's 10 anni

Tawny Port

€ 13,00

Passito di Pantelleria "Ben Rye"

Donna Fugata - Sicilia - Uve / Grapes: Moscato

€ 12,00

Malvasia delle Lipari

Isole Eolie - Sicilia - Uve / Malvasia

€ 10,00

Muffato della sala

Antinori - Umbria - uve / Sauvignon. grechetto, traminer, riesling

€ 12,00

Moscato rosa

Franz Hass - Trentino Alto Adige - Uve / Grapes: Moscato

€ 12,00

Restaurant & Bar Manager Marco Loverso