

ANTIPASTI E INSALATE

Calamaretto al Nero di Seppia, Cerfoglio e Amalfi Lemon.	31
<i>Black Ink Baby Squids, Chervil & Amalfi Lemon</i>	
Burrata di Andria, Datterini Canditi e Basilico Fresco (v).	22
<i>Burrata Cheese from Andria, Candied Tomatoes & Fresh Basil</i>	
Insalata di Granchio Reale in Salsa Tonnata.	35
<i>King Crab Salad with Tuna Dressing</i>	
Tartare di Tonno Mediterraneo, Fico Candito all'Aceto Balsamico di Modena.	31
<i>Mediterranean Tuna Tartare, Balsamic Vinegar Candied Fig</i>	

Fiori di Zucchine in Pastella, Ricotta Campana, Miele d'Acacia (v)	26
<i>Fried Baby Zucchini Flowers, Campanian Ricotta Cheese, Acacia Honey</i>	
Carpaccio Filetto di Manzo, Rafano, Tartufo Nero e Pecorino.	40
<i>Beef Filet Carpaccio, Horseradish, Black Truffle & Pecorino Cheese</i>	
Insalata di Radicchio Tardivo, Gorgonzola Dolce, Miele d'Acacia e Nocciole Piemontesi (V)	26
<i>Radicchio Tardivo & Spinach Salad, Gorgonzola Cheese, Acacia Honey & Piedmontese Hazelnuts</i>	

PRIMI

Spaghetti "Cacio e Pepe" (v)	28
<i>Spaghetti, Pecorino Romano Cheese & Black Pepper</i>	
Linguine con Granseola al Profumo di Amalfi	40
<i>Linguine, Spider Crab & Amalfi Lemon Zest</i>	
Spaghetti al Tonno di Carloforte	40
<i>Spaghetti with Carloforte Tuna, Capers, Taggiasche Olives, Datterini Tomatoes & Chili Peppers</i>	

Rigatoni alla "Bolognese di Vitello".	34
<i>Rigatoni with Veal Bolognese Sauce</i>	
Caserecce "allo Scarpariello" (v)	32
<i>Caserecce Scarpariello Style, Datterini Tomatoes, Fresh Basil & Smoked Provola Cheese</i>	

*Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.
A discretionary 15% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.*

(v) Vegetarian (vg) Vegan (p) Pork

SECONDI

Tagliata di Manzo USDA, Melanzana Perlina, Datterino Candito e Pesto di Rucola	84
<i>Beef Tagliata USDA, Japanese Aubergine, Candied Datterini Tomatoes & Rocket Pesto</i>	
Asparagi Bianchi, Pesto di Pomodori Secchi, Cerfoglio e Nocciole Piemontesi (v)	48
<i>White Asparagus, Sun Dried Tomato Pesto, Chervil & Piemontese Hazelnuts</i>	

Spigola in Crosta di Zucchine alla “Ligure”	46
<i>Seabass Filet & Summer Courgette, Fresh Basil, Pine Nuts & Olives</i>	
Cotoletta di Vitello alla Milanese	58
<i>Veal Milanese, Cherry Tomatoes, Rocket & Parmesan Cheese</i>	
Pesce del Giorno “Al Cartoccio”	MP
<i>Oven Baked Catch of the Day</i>	

SIDES

Patate Novelle Arrosto	10
<i>Roasted New Potatoes</i>	
Broccoli Aglio, Olio e Peperoncino	9.50
<i>Sauteed Broccoli, Garlic, Olive Oil & Chili Pepper</i>	

Insalata di Rucola Nostrana, Parmigiano Reggiano 36 Mesi e Pomodorini Datterini	11.50
<i>Fresh Rocket, 36 Months Parmesan & Datterini Tomatoes Salad</i>	
Insalata Mediterranea, Pomodorini Datterini, Origano e Cipolla Rossa di Tropea	11.50
<i>Mediterranean Salad, Datterini Tomatoes, Oregano & Tropea Onions</i>	

Chef Carmine Varone

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.
A discretionary 15% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.