



Antipasti | Hors-d’oeuvre

Il nostro crudo	45,00
Assorted raw Adriatic fish	
Tartare di tonno, dashi di mandorle e pesca	22,00
Tuna fish tartare with almonds and peach	
Capasanta e parmigiana di melanzane	22,00
Grated scallop with aubergines	
Pithivier di ricciola, spinacino, e lampone	20,00
Baked amberjack-fish tartare en croute	
Battuta di manzo con caviale d’aringa, cipolla rossa e cicoria	20,00
Raw beef tartare with anchovies onions and chicory	
Asparagi in consistenze con albicocca macerata	18,00
Asparagus in three consistencies: pudding, marinated in saffron and grilled with apricot in vodka syrup	

Primi piatti | First courses

Cappelletti d’astice arrosto con soffice di lemongrass	22,00
Small black ravioli with lobster sauce	
Pappardella ripiena di cernia con salsa di susine rosse	22,00
Stone bass fish ravioli with plums sauce	
Risotto Carnaroli riserva “San Massimo” con bisque scampi, asparagi	20,00
Rice (Risotto) with scampi and asparagus	
Tagliolini al nero con seppia, stridoli e limone di Sorrento	20,00
Black noodles with cuttlefish sauce, lemon and sweet herbs	
Gnocchi ripieni con fonduta di pecorino, vitello e peperoni	18,00
Stuffed potatoes dumplings with veal, cheese fondue and peppers	
Calamarata con squacquerone, zucchine, fiori di zucca e pane alla paprika affumicata	18,00
Macaroni with fresh cheese, crispy bread and paprika	

Secondi piatti | Main courses

Incontro di crostacei con vegetali in consistenze	60,00
Assorted crustaceans with fine vegetables	
Pescato del Giorno	9,00
Adriatic grilled fish	all’etto
Spigola, foie gras e amarene	25,00
Roast seabass filet with foie gras and cherries	
Spiedino di mazzancolle con turbante di orata e alici	23,00
Grilled prawns brochette with anchovies and gilt-head fish	
Maialino, tarallo, chutney d’albicocca e peperone	20,00
Roast medallions of pork with peppers and apricots sauce	
Uovo cotto a 52°C, con agretti, spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo estivo	18,00
Baked eggs with Parmesan cheese, black truffles and salad cress	

Dolci | Desserts

Mousse alla combava con crumble d’olio evo	10,00
Combava custard mousse with olive oil crumble	
Financier alla nocciola con gelato al mango	10,00
Hazelnut cake with mango ice cream	
Desiderio nascosto	12,00
Tiramisù Atlantic style	
Namelaka alla vaniglia, frutti di bosco e spugna al tea Matcha	12,00
Vanilla cream with wild fruits and sponge matcha tea	
Il mare al Green	12,00
Lime ice parfait with pink pepper	

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati
Please note that some products may be frozen

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati
Please note that some products may be frozen