

## ANTIPASTI *Hors-d'oeuvre*

Il nostro crudo <i>Assorted raw Adriatic fish</i>	€ 45,00
Tartare di tonno, dashi di spugnone e pesca <i>Tuna fish tartare with morel dashi and peach</i>	€ 22,00
Capasanta e parmigiana di melanzane <i>Grated scallop with aubergines</i>	€ 22,00
Pithivier di Ricciola, spinacino e lampone <i>Baked amberjack-fish tartare en croute</i>	€ 20,00
Battuta di manzo con caviale d'aringa, cipolla rossa e cicoria <i>Raw beef tartare with anchovies, onions and chicory</i>	€ 20,00
Carciofo gratinato con spuma di patate agli agrumi <i>Grilled artichokes with citrus potatoes mousse</i>	€ 18,00

## PRIMI PIATTI *First courses*


Cappelletti d'astice arrosto con soffice di lemongrass <i>Small black ravioli with lobster sauce</i>	€ 22,00
Pappardella ripiena di cernia con salsa di susine rosse <i>Stone bass fish ravioli with plums sauce</i>	€ 22,00
Risotto Carnaroli con bisque di scampi e asparagi <i>Risotto with scampi and asparagus</i>	€ 20,00
Fusillone con seppia, piselli e limone di Sorrento <i>Spaghetti with cuttlefish sauce, lemon and peas</i>	€ 20,00
Gnocchi ripieni con filetto di vitello, stridoli e il suo jus <i>Stuffed potatoes dumplings with veal</i>	€ 18,00
Spaghetti Benedetto Cavalieri con squacquerone, zucchine, fiori di zucca e pane alla paprika affumicata <i>Spaghetti with fresh cheese, crispy bread and paprika</i>	€ 18,00

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati, altri potrebbero essere presenti o meno in base alla disponibilità del pescato giornaliero

## SECONDI PIATTI *Main courses*

Pescato del giorno (secondo disponibilità) <i>Catch Fish by weight (subject to availability)</i>	€ 9,00 per 100gr
Incontro di crostacei con vegetali in consistenze <i>Assorted steamed crustaceans with fine vegetables</i>	€ 60,00
Spigola, foie gras e amarene <i>Seabass, foie gras and black cherries</i>	€ 25,00
Spiedino di mazzancolle, turbante di orata e alici <i>Grilled prawns brochette with anchovies and gilt-head bream</i>	€ 23,00
Maialino, tarallo e porro fondente al gratèn <i>Pork, salty biscuit and melting leek au gratin</i>	€ 20,00
Uovo cotto a 52°C, cicoria, spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo <i>Baked eggs with Parmesan, chicory, cheese soufflé and truffles</i>	€ 18,00

## DOLCI *Desserts*

Mousse alla combava con crumble olio evo  <i>Combava custard mousse with EVO oil crumble</i>	€ 10,00
Financier alla nocciola con gelato al mango <i>Hazelnut cake with mango ice cream</i>	€ 10,00
Desiderio nascosto <i>Tiramisù with Baileys, dark chocolate sponge cake and coffee cream</i>	€ 12,00
Namelaka alla vaniglia, frutti di bosco e spugna al tea Matcha <i>Vanilla cream with wild fruits and sponge matcha tea</i>	€ 12,00
Il mare al Green <i>Lime ice parfait with pink pepper</i>	€ 12,00

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati, altri potrebbero essere presenti o meno in base alla disponibilità del pescato giornaliero