

ZUPPA – SOUP

ZUPPA DI PESCE (vellutata) Veluté fish soup	18.00
---	-------

CRUDITE DI MARE – SEAFOOD

TARTARE DI BRANZINO con avocado e alghe di mare Sea bass tartare with avocado and seaweed	24.00
---	-------

CARPACCIO di gamberi con caviare Shrimp carpaccio with caviar	26.00
---	-------

OSTRICHE CRUDE – 6 pezzi Oysters 6 pieces	42.00
---	-------

RICCI DI MARE CRUDI (con agrumi, caviare, 6 pezzi) Fresh sea urchin with citrus sauce, caviar and fresh basil	42.00
---	-------

CRUDITE DI MARE per 2 persone: (2 Ostriche, Ricci di Mare, Tartar di gamberi e di branzino) Fresh seafood for two: (with fresh sea urchin, 2 oysters, shrimp and sea bass tartare)	70.00
--	-------

ANTIPASTI – APPETIZERS

COZZE Soute (Bianco o Rosso) Sautéed mussels (with white or red sauce)	16.00
--	-------

FUNGHI pleurotus (con rucola, parmigiano e balsamico) Pleurotus mushrooms (with rocket, parmesan flakes and balsamic)	18.00
---	-------

L'ARAGOSTA (burrata, melon, prosciutto di Parma) L'aragosta (burrata, melon, prosciutto di Parma)	26.00
---	-------

BURRATA CON POMODORINI E Pesto Genovese Burrata with cherry tomatoes and genovese pesto	21.00
---	-------

BURRATA con gnocchetti al pesto Burrata with gnocchi and basil pesto	24.00
--	-------

PROSCIUTTO DI PARMA con mozzarella di Buffalo Parma prosciutto with buffalo mozzarella	24.00
--	-------

MISTO DI MARE SAUTE (bianco o rosso) con vongole, gamberi & cozze Sautéed with shrimp, mussels, and clams in red or white sauce	26.00
--	-------

POLIPO ALLA GRIGLIA con insalata di stagione Grilled octopus with seasonal salad	26.00
--	-------

GAMBERI E AVOCADO con salsa di chef Shrimps, avocado and Chef's sauce	24.00
---	-------

CARPACCIO DI BRANZINO con rucola, capperi, olio e limone Sea bass carpaccio with rocket, capers and lemon	24.00
---	-------

CALAMARI O SEPIA (fritti o alla griglia) Cuttlefish or squid (fried or grilled)	26.00
---	-------

CARPACCIO DI MANZO con tartufo fresco, rucola, Parmigiano Beef carpaccio with fresh truffle, rocket, parmesan, oil and lemon	26.00
--	-------

INSALATA ALLA CATALANA (seppia, cozze, gamberi, carotte, sedano, olive, olio e Limone) Cuttlefish, mussels, shrimp, carrot, celery, olives and lemon	26.00
--	-------

CARPACCIO DI POLIPO con rucola, capperi, olio e limone Octopus carpaccio (with rocket, capers and lemon)	28.00
--	-------

FRITTO MISTO DI MARE (gamberi, calamari e seppia) Variety of fried seafood with shrimps, squid and cuttlefish	28.00
---	-------

ANTIPASTO DI MARE alla griglia (calamari, seppia, gamberi, polipo) Variety of grilled seafood with squid, cuttlefish, shrimp and octopus	32.00
--	-------

BRESAOLA con rucola e parmigiano Traditional Italian beef salami with rocket and parmesan	18.00
---	-------

ANTIPASTO ITALIANO per 2 (prosciutto di Parma, bresaola, salami picante e dolce, parmigiano e burrata) Variety for 2 people (prosciutto di Parma, bresaola, picante and sweet salami, parmesan and burrata)	35.00
---	-------

INSALATE – SALADS

GRECA (pomodoro, cetriolo, cipolla, peperoni, olive, feta, oregano, crostino) Tomato, cucumber, onion, pepper, feta olives, oregano and croutons	14.00
RUCOLA E PARMIGIANO (pomodorini, carciofi, balsamico) Rocket with parmesan, cherry tomatoes, artichoke and balsamic	15.00
MEDITERRANEO (rucola, l attuga, pomodoro secco, pomodorini, ricotta, pesto basilico) Rocket, lettuce, sun-dried tomato, cherry tomatoes, ricotta and basil pesto	16.00
DEL CAMPIONI (iceberg, avocado, pompelmo, melon and boccoroncini di mozzarella) Iceberg, avocado, grapefruit, melon and mozzarella	16.00
NOBILE (iceberg, mango, pecorino, balsamic vinaigrette, fragola) Iceberg, mango, pecorino, strawberry and balsamic vinaigrette	17.00
DI MYKONOS (Formaggio della casa, pomodorini, crostini di pane, pesto e capperi) Sour cheese, cherry tomatoes, croutons, capers and basil pesto	18.00
DI POLLO (avocado, pomodorini, rucola, parmigiano, iceberg) Chicken, avocado, cherry tomatoes, rocket, parmesan, iceberg	18.00
DI PARMA (rucola, lattuga, insalata mista, prosciutto di Parma, parmigiano, pomodorini, avocado e balsamico) Rocket, lettuce, green and red lettuce, prosciutto, parmesan, cherry tomatoes, avocado and balsamic	18.00
CAPRESE (Mozzarella di buffalo, pomodoro, rucola e pesto) Buffalo mozzarella, tomato, rocket and basil pesto	19.00
DI GAMBERI (lattuga, iceberg, gamberi, carciofi, pomodorini and avocado) Lettuce, iceberg, shrimp, artichoke, cherry tomatoes, avocado and lemon oil	22.00

BRUSCHETTA

POMODORO E BASILICO Tomato and basil	7.00
MARGHERITA Tomato, mozzarella	8.00
TARTUFO mozzarella e olio al tartufo Truffle, mozzarella and truffle oil	10.00
PROSCIUTTO mozzarella e pomodoro Prosciutto, mozzarella and tomato	9.00

FOCACCIA

FOCACCIA al ROSMARINO Focaccia with rosemary	9.00
FOCACCIA GRECA (pomodoro, olive and feta) Focaccia with tomato, olives and feta	14.00
FOCACCIA con bresaola , rucola e parmigiano Focaccia with bresaola, rocket and parmigiano	16.00

RISOTTO

POLLO E VERDURE Chicken and vegetables	22.00
CON SCAMPI (scampi, panna, salsa di pomodoro) Crawfish, with cream and tomato sauce	32.00
PUGLIESE con burrata e zafferano With burrata and saffron	26.00
AL FUNGHI PORCINI E TARTUFO Porcini mushrooms and truffle	26.00
AL NERO DI SEPPIA Cuttlefish ink	29.00
FRUTTI DI MARE With a variety of seafood	32.00
AL GAMBERI con zucchine e zafferano Shrimps with zucchinis and saffron	29.00

SPAGHETTI – SPAGHETTI

AGLIO-OLIO - With oil and garlic	16.00
NAPOLI (al pomodoro e basilico) With tomato and basil	16.00
PUTTANESCA (capperi, olive, aglio, pomodoro e alicie) Capers, olives, garlic, tomato and anchovies	19.00
BOLOGNESE	19.00
AMATRICIANA Tomato, bacon, pecorino	19.00
CARBONARA	19.00
VESUVIO (mozzarella di buffalo, pomodoro fresco, rucola, pesto Genovese) With mozzarella, rocket, tomato and pesto Genovese	19.00
VONGOLE Clams in white wine sauce	26.00
CON RICCI DI MARE BOTTARGA Sea urchin and roe	39.00

SPAGHETTI NERO DI SEPPIA SPAGHETTI WITH SCUBA INK

NERO DI SEPPIA CON BRANZINO (pomodorini, Olive e capperi) Sea bass, cherry tomatoes, olives and capers	29.00
NERO DI SEPPIA CON SCOGLIO (calamari, gamberi, vongole) Squid, shrimps, clams	32.00

LIGUINE – LINGUINI

AL PESTO Genovese With basil sauce	17.00
AL TONNO E OLIVE Tuna and olives	19.00
DEL CACCIATORE (Salsa di tartufo, pomodorini, bocconcini di mozzarella e pesto) Truffle, cherry tomatoes, bocconcini mozzarella and basil pesto	19.00
GAMBERI E ZUCCHINI Shrimps and zucchini	29.00
CON TARTARE DI SPIGOLA E TARTUFO FRESCO With tartare of sea bass and fresh truffle	29.00
FRUTTI DI MARE Variety of Seafood	32.00
ALTA-MAREA (scampi, vongole, porcini, pomodorini) Crawfish, clams, porcini, cherry tomatoes	32.00
Con FILLETO di ARAGOSTA With lobster fillet	59.00

RIGATONI – RIGATONI

D'ESTATE (pomodoro fresco, parmigiano, basilico) Tomato, parmesan, basil	17.00
BOSCAIOLA (pancetta, funghi, panna) Bacon, mushrooms, cream	19.00
DI POLLO (con zucchine rucola e peperoni) Chicken, zucchini, rocket and pepper	22.00
DEL PIACERE (porcini, zafferano, bocconcini di mozzarella, prosciutto cotto) Porcini mushrooms, prosciutto, saffron, mozzarella	22.00

PENNE – PENNES

ALL' ARRBBIATA	17.00
Tomato, garlic and hot pepper	
ALLA CONTADINA (pancetta, funghi, panna, salsa di pomodoro)	19.00
Bacon, mushrooms, cream and tomato sauce	
4 FORMAGGI – 4 cheeses	19.00
DEL SUD (mozzarella di buffalo, olive, rucola, pomodoro) Buffalo	22.00
mozzarella, olives, rocket, tomato and basil	
AL SALMONE	24.00
With salmon, cream and tomato sauce	
PENNE AL BACIO (salsa di tartufo, pollo, pomodorini)	26.00
Truffle, chicken, cherry tomatoes	
TARTUFO E SALMONE – With truffle sauce and salmon	26.00
DEL CHEF (Vongole, polipo, rucola e gamberi)	32.00
Clams, octopus, rocket and shrimps	

CASARECCE

CASARECCE CON VONGOLE e GAMBERI	29.00
Casarecce with clams and shrimps	
CASARECCE L'ARAGOSTA (zuchine, burrata, zafferano, pomodorini)	26.00
Zucchini, burrata, saffron and cherry tomatoes	

TAGLIATELLE – TAGLIATELLE

ALLA NORMA (melanzana, ricotta e pomodoro)	19.00
Eggplant, ricotta cheese and tomato	
FUNGHI PORCINI E TARTUFO	24.00
Truffle, porcini mushrooms	
DEL PESCATORE (vongole, pomodorini e bottarga)	29.00
Clams, cherry tomatoes and roe	
KALAFATI (gamberi, salmon, panna, zafferano)	32.00
Shrimps, salmon, saffron and cream	
TARTUFFO FRESCO 10gr	44.00
With fresh truffle	

PAPPADELLE – PAPPADELLES

DI CAMPAGNA (pollo, porcini, pesto and pomodorini)	22.00
Chicken, porcini, pesto, cherry tomatoes)	
DEL NORD (pancetta, panna, pomodorini, rucola, parmigiano, prosciutto di Parma)	22.00
Bacon, cherry tomatoes, rocket, parmesan, prosciutto and cream	
RAGU di vitello – Ragu (with braised beef)	26.00
BUON SAPORE (panna, gamberi, salmone e salsa di Pomodoro)	26.00
Cream, shrimps, salmon and tomato sauce	

GNOCCHI DI PATATA – POTATO GNOCCHI

ALLA SORRENTINA (pomodoro, basilico e mozzarella)	19.00
Tomato, basil and mozzarella	
GORGONZOLA E NOCI	24.00
Gorgonzola cheese, walnuts and cream	
AL TARTUFO – With truffle	26.00
CON VONGOLE , gamberi e pomodorini	32.00
Clams, shrimps and cherry tomatoes	

RAVIOLI – RAVIOLI

CON PANNA E FUNGHI	21.00
Mushrooms and cream	
ZAFFERANO E MOZZARELLA	24.00
Saffron and mozzarella	

PIZZA – PIZZA

MARINARA (con pomodoro, aglio, oregano) (Tomato, garlic and oregano)	12.00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) (Tomato, mozzarella)	14.00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe) (Tomato, mozzarella, anchovies)	15.00
ARRABIATA (pomodoro, mozzarella, pomodorini, peperoncino) Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, peperoncino)	15.00
FUNGHI (pomodoro e mozzarella) (Mushrooms,tomato,mozzarella)	15.00
MARGHERITA AL PROSCIUTTO (Prosciutto, tomato and mozzarella)	16.00
VEGETARIANA – With vegetables	18.00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame picante) (Tomato, mozzarella, spicy salami)	18.00
4 FORMAGGI – 4 cheeses	18.00
BIANCA CON FUNGHI E GORGONZOLA White pizza (with mushrooms and gorgonzola cheese)	18.00
ANANA e COTTO – (With pineapple and prosciutto)	18.00
TORINO (salame, peperoni e funghi) (Salami, peppers and mushrooms)	19.00
ROMANA (salame picante e gorgonzola) (Spicy salami and gorgonzola)	19.00
FUNGHI E PROSCIUTO – (Mushrooms and Prosciutto)	19.00
CON BURRATA (burrata, pomodorini, basilico fresco, mozzarella e pomodoro) (With burrata, cherry tomatoes, fresh basil, mozzarella and tomato)	20.00
4 STAGIONI (pomodoro e mozzarella, funghi, carciofo, acciughe e cotto) (Tomato, mozzarella, artichoke mushrooms, anchovies and ham)	19.00
CAPRESE (mozzarella, prosciutto, pomodoro, mozzarella di buffalo e rucola) (Mozzarella, prosciutto, tomato, buffalo mozzarella and arugula)	19.00
DI POLLO (pomodoro, mozzarella, pollo, peperoni) (Tomato, mozzarella, chicken, peppers)	19.00
GRECA (pomodoro, mozzarella, olive, pancetta, feta, pepperoni Verdi) (Tomato, mozzarella, olives, bacon, feta cheese, green peppers)	20.00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, uova, prosciutto, carciofi, olive) (Tomato, mozzarella, mushrooms, egg, prosciutto, artichoke, olives)	19.00
DELICATA (mozzarella, gorgonzola, noci, pera e miele) (Mozzarella, gorgonzola, walnuts, pear and honey)	19.00
BIANCA CON TARTUFO (Mozzarella fresca,pomodorini,olio di tartufo) (White with truffle, mozzarella, cherry tomatoes and truffle oil)	19.00
GUSTOSA (pancetta, cotto, funghi, mozzarella e pomodoro) (Bacon, prosciutto, mushrooms, mozzarella and tomato)	19.00
MERAVIGLIOSA (pomodoro, buffalo mozzarella, funghi, prosciutto di Parma) (Tomato, buffalo mozzarella, mushrooms, Parma prosciutto)	19.00
PORCINI, TARTUFOE MOZZARELLA (Porcini mushrooms, truffle and mozzarella)	19.00
SPECIALE (pancetta, cotto, salame, funghi, peperoni, mozzarella e pomodoro) (Bacon, prosciutto, salami, mushrooms, peppers, mozzarella and tomato)	21.00

PESCE ALLA GRIGLIA – GRILLED FISH

SALMONE ALLA GRIGLIA con verdure	32.00
Grilled salmon with vegetables	
FILLETO DI SPIGOLA O ORATA ALLA GRIGLIA (con verdure)	34.00
Grilled fillet (seabass or seabream) with grilled vegetables	
FILLETO DI SPIGOLA al forno CON CROSTA DI PATATE	36.00
Baked sea bass fillet with potato crust	
GAMBERI A LLA G RIGLIA con verdure grigliate	39.00
Grilled shrimps with grilled vegetables	
FILLETO DI SPIGOLA ALLA SICILIANA	36.00
Sea bass fillet alla Siciliana	
PESCE DEL GIORNO tipo di cottura (alla griglia, o sale grosso o al forno in crosta di patate)	95.00
Fish of the day grilled, coarsely salted or baked in potato crust	
GAMBERI JUMBOal chilo (alla griglia ,con risotto,o con spaghetti) Jumbo shrimps.....by the kilo (grilled, with risotto or with spaghetti).	140.00
ARAGOSTA al chilo (alla griglia, con risotto o con spaghetti)	160.00
Lobster.....by the kilo (grilled, with risotto or with spaghetti)	

SECONDO DI CARNE

SCALLOPINE AL LIMONE	26.00
Scallops with lemon sauce	
SCALLOPINE AL TARTUFO	28.00
Scallops with truffle sauce	

CARNE ALLA GRIGLIA

POLLO ALLA GRIGLIA (mezzo pollo) con patatine fritte	24.00
Grilled chicken (half chicken) with fried potatoes	
COTOLETTA DI POLLO con patatine fritte	24.00
Chicken schnitzel with fried potatoes	
TAGLIATA DI MANZO con rucola e parmigiano	39.00
Beef tagliata with rocket and parmigiano skins	
SIRLOIN steak con patatine fritte e barbecue sauce (300gr)	39.00
Sirloin steak with fried potatoes and barbecue sauce (300gr)	
RIBEYE con patatine fritte e barbeque sauce (300gr)	42.00
Ribeye with fried potatoes and barbecue sauce (300g)	
FILLETO DI MANZO , patatine fritte e salsa bearnaise (250gr)	49.00
Beef Fillet with fried potatoes and bearnaise sauce (250gr)	
CARRE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA con patate fritte	45.00
Lamb ribs with fried potatoes	
TOMAHAWK (30 giorni stagionato) con patate fritte e verdure alla griglia (1000gr)	90.00
Tomahawk steak (aged for 30 days) with fried potatoes and grilled vegetables (1000gr)	
BISTECCA ALLA FIORENTINA with fries (1000gr)	90.00
T-BONE with French fries (1000g)	
CHATEAU BRIAND per 2 (patate fritte e verdure alla griglia) (600gr)	110.00
Chateaubriand for two (600gr) (with fried potatoes and grilled vegetables)	