

## ANTIPASTI

### *Starters*

Vellutata di gazpacho, gamberi rossi e distillato al melone  
*Cream of gazpacho, red prawns and melon distillate*

Euro 40,00

Carpaccio di polpo con scorza nera e 'nduja calabrese  
*Octopus Carpaccio with black rind and Calabrian 'nduja*

Euro 40,00

Tartare di asinello ragusano, asparagi, porro affumicato e gel di mele  
*Ragusano donkey tartare, asparagus, smoked leek and apple gel*

Euro 40,00

Insalatina di granchio confit con salsa rubra al mango, mayo aioli e riso soffiato nero  
*Confit crab salad with mango rubra sauce, aioli mayo and black puffed rice*

Euro 42,00

Caponatina alla mediterranea con tacos panna acida e crema di basilico  
*Mediterranean caponata with tacos with sour cream and basil cream*

Euro 38,00

## PRIMI PIATTI

### *Pasta*

Mezzi Paccheri con coda di rospo, pomodori secchi, salicornia e limone candito  
*Mezzi Paccheri Pasta with monkfish, dried tomatoes, salicornia and candied lemon*

Euro 42,00

Ravioli con mozzarella di bufala e alici su crema di misticanza romana  
*Ravioli with buffalo mozzarella and anchovies on a roman mixed salad*

Euro 42,00

Risotto verde mantecato con ricotta salata e germogli di stagione  
*Green risotto creamed with savory ricotta and seasonal sprouts*

Euro 42,00

Tagliatelle al ragù di anatra e fave al profumo di cardamomo  
*Tagliatelle with duck ragù and beans flavoured with cardamom*

Euro 42,00

Riccioli con pesto alla trapanese, gobbetti e mandorle tostate  
*Riccioli with Trapani pesto, gobbetti and toasted almonds*

Euro 44,00

SECONDI PIATTI DI PESCE e CARNE

*Fish and Meat main courses*

Capesanta scottata su vellutata di mais, cicorietta di campo profumata al lardo di colonnata  
*Seared scallop with corn velvet sauce, chicory flavoured with "lardo di colonnata"*

Euro 54,00

Guazzetto di scorfano e gallinella con sfere di patate e lattuga di mare croccante  
*Scorpionfish and sea robin with potato balls and crispy sea lettuce*

Euro 56,00

Piuma iberica su insalatina di fichi, crumble al prosciutto e salsa al mosto cotto  
*Iberian ham on fig salad, ham crumble and cooked must sauce*

Euro 54,00

Piccione scottato al profumo di senape con la sua coscia croccante e foie gras  
*Braised pigeon with mustard flavour with its crispy thigh and foie gras*

Euro 54,00

SPECIALS

Astice blu arrosto  
*Blue roasted lobster*

Euro 100,00

\*

Tagliata di manzo Wagyu di Kōbe, con patate e verdure di stagione  
*Wagyu Kōbe "Tagliata" with potatoes and seasonal vegetable*

Euro 90,00