



# Menu à la carte

**CHEF**  
Filippo Gozzoli

# Cicchetti

## Snacks

Panella siciliana, tartare di vitello, maionese di capperi, salsa bagnarotte <sup>(1) (3) (4) (7) (12)</sup>  
*Sicilian panella (chickpea fritter), mayonnaise with capers and bagnarotte sauce* <sup>(1) (3) (4) (7) (12)</sup>

Avocado, quinoa, salsa alicante <sup>(3) (5)</sup>  
*Avocado, quinoa, Alicante sauce* <sup>(3) (5)</sup>

Pizza frita alla montanara, pomodoro, grana, basilico <sup>(1) (3) (7)</sup>  
*Neapolitan fried pizza with tomato, grana cheese and basil* <sup>(1) (3) (7)</sup>

Sarda marinata, cipolle, olive, cerfoglio <sup>(\*) (4)</sup>  
*Marinated sardines, onions, olives, chervil* <sup>(\*) (4)</sup>

Ostrica, mango, salicornia <sup>(14)</sup>  
*Oysters, mango, sea asparagus* <sup>(14)</sup>

Alice frita, salsa allo zola <sup>(\*) (1) (4) (7)</sup>  
*Fried anchovies with gorgonzola sauce* <sup>(\*) (1) (4) (7)</sup>

Zeppoline con alghe di mare <sup>(1) (7)</sup>  
*Zeppoline pastries with seaweed* <sup>(1) (7)</sup>

Peperone ripieno, baccalà mantecato, aceto balsamico, maionese di baccalà <sup>(\*) (4) (7)</sup>  
*Bell pepper stuffed with creamy salt cod, balsamic vinegar and salt cod mayonnaise* <sup>(\*) (4) (7)</sup>

Frittatina di pasta <sup>(\*) (1) (3) (7) (9) (12)</sup>  
*Pasta fritter* <sup>(\*) (1) (3) (7) (9) (12)</sup>

**Tris di cicchetti**  
**Trio of snacks**

14,00

# Antipasti

## Starters

Cannolicchio a vapore, asparagi, pimentòn, colatura, crumble al nero di seppia <sup>(1) (8) (14)</sup>  
*Steamed razor clams, asparagus, paprika, anchovy sauce, cuttlefish ink crumble* <sup>(1) (8) (14)</sup> **24,00**

Crostata di foie gras, pesche, patanegra, crème fraîche, agrumi <sup>(1) (3) (7)</sup>  
*Foie gras tart, peaches, patanegra cured ham, crème fraîche, citrus fruit* <sup>(1) (3) (7)</sup> **22,00**

Sfoglia, carciofo alla romana, spuma al pecorino, saor, coriandolo <sup>(\*) (1) (4) (7) (8) (12)</sup>  
*Puff pastry, Roman-style artichokes, pecorino cheese foam, sweet and sour sauce, coriander* <sup>(\*) (1) (4) (7) (8) (12)</sup> **20,00**

Fiori di zucca al vapore, ricotta, chutney di pomodoro, pesto di basilico <sup>(7)</sup>  
*Steamed pumpkin flowers, ricotta, tomato chutney, basil pesto* <sup>(7)</sup> **18,00**

Parmigiana di melanzana, provola di agerola, limone, menta <sup>(7)</sup>  
*Aubergine parmigiana, provola cheese from Agerola, lemon, mint* <sup>(7)</sup> **18,00**

# Primi

## First courses

Garganelli al ragout di cosce d'anatra, olive, fagioli, curry, formaggio alla vinaccia (*) (1) (6) (7) (12) <i>Garganelli pasta with duck leg ragout, olives, beans, curry, cheese matured in wine lees</i> (*) (1) (6) (7) (12)	24,00
Tagliolini all'arrabbiata di polpo, midollo ed erbe fritte (**) (1) (3) (6) (12) (14) <i>Tagliolini pasta with spicy octopus, marrow and fried herbs</i> (**) (1) (3) (6) (12) (14)	22,00
Ravioli di piselli, jus di vitello, terriccio salato, arancia (1) (3) (12) <i>Ravioli with peas, veal juice, pan-fried breadcrumb mix, orange</i> (1) (3) (12)	20,00
Risotto al crescione, spugnole, arachidi, levistico (*) (5) (7) (12) <i>Risotto with cress, morel mushrooms, peanuts, lovage</i> (*) (5) (7) (12)	20,00
Spaghetti ai sette pomodori, burrata, zest di limone (1) (7) <i>Spaghetti with seven types of tomatoes, burrata cheese and lemon zest</i> (1) (7)	18,00

# Secondi

## Main courses

Costoletta alla milanese, caponata di verdure,  
gelo di rucola e zenzero (\*) (1) (3) (7) (9) (12) **45,00**  
*Milanese cutlet, caponata of vegetables, rocket granita and ginger* (1) (3) (7) (9) (12)

Anatra laccata, lenticchie, more, cipollotto,  
chutney di cipolla e mela (\*) (6) (7) (12) **40,00**  
*Glazed duck, lentils, blackberries, spring onion,  
onion and apple chutney* (\*) (6) (7) (12)

Tomahawk, verdure alla soia, salsa olandese  
(per due persone) (6) (7) (12) **70,00**  
*Tomahawk steak, vegetables with soya,  
Hollandaise sauce (for two people)* (6) (7) (12)

San pietro alla plancia, guazzetto di asparagi, zafferano,  
piselli, concassea e acqua di pomodoro (\*) (4) (14) **35,00**  
*Grilled John Dory, stewed asparagus, saffron, peas,  
concasse and tomato water* (\*) (4) (14)

Il nostro caciucco (\*) (4) **35,00**  
*Fish soup of the house* (\*) (4)

Aragostella, panzanella, bloody mary (\*) (1) (2) (7) (9) (12) **45,00**  
*Baby lobster, panzanella tomato and bread salad, bloody Mary* (\*) (1) (2) (7) (9) (12)

COPERTO - 3,00  
Service charge - 3,00

I piatti in menù contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*The dishes on the menu marked with (\*) are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04*

I piatti presenti in menu contrassegnati con (\*\*\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.

*The dishes on the menu marked with (\*\*\*) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.*

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04

*Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04*

-

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

*Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:*

1. Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - *Crustaceans and products thereof*
3. Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and products thereof*
4. Pesce e prodotti a base di pesce - *Fish and products thereof*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - *Peanuts and products thereof*
6. Soia e prodotti a base di soia - *Soybeans and products thereof*
7. Latte e prodotti a base di latte - *Milk and products thereof*
8. Frutta a guscio - *Nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano - *Celery and products thereof*
10. Senape e prodotti a base di senape - *Mustard and products thereof*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - *Sesame seeds and products thereof*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini e prodotti a base di lupini - *Lupin and products thereof*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs and products thereof*