

ANTIPASTI STARTERS

INSALATA CAPRESE CAPRESE SALAD. SLICED TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL	€ 22
BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO BURRATA CHEESE AND CURED PARMA HAM	€ 26
BUFALA, RUCOLA E POMODORINI BUFFALO MOZZARELLA, RUCOLA AND CHERRY TOMATOES	€ 26
PARMIGIANA DI MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA	€ 24
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA FRIED ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH RICOTTA CHEESE	€ 24
TARTARE DI TONNO CON AVOCADO ° TUNA TARTARE WITH AVOCADO	€ 32
FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO CON VERDURE A FIAMMIFERO DEEP FRIED BABY CALAMARI WITH FRIED VEGETABLES	€ 28
POLPO ALLA GRIGLIA GRILLED OCTOPUS	€ 28
SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE MIXED SEAFOOD SAUTÉ	€ 32
ZUPPA DI COZZE MUSSEL SOUP WITH CHERRY TOMATOES	€ 26

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SPAGHETTI SCIUÈ SCIUÈ SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL	€ 26
RAVIOLI ALLA CAPRESE RAVIOLI STUFFED WITH CACIOTTA CHEESE AND MARJORAM TOSSED IN TOMATO SAUCE	€ 32
FETTUCCINE AL TARTUFO NERO FETTUCCINI WITH SHAVED BLACK TRUFFLE	€ 50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI WITH CLAMS AND CHERRY TOMATOES	€ 36
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE HOMEMADE PASTA (THICK STYLE FETTUCCINE) WITH MIXED CLAMS, MUSSELS AND CHERRY TOMATOES	€ 36
RISOTTO ALLA PESCATORA RISOTTO WITH SEAFOOD, SQUID, SHRIMP AND CHERRY TOMATOES	€ 40
LINGUINE ALL'ASTICE LINGUINI WITH HALF LOBSTER AND CHERRY TOMATOES	€ 55

COPERTO - COVER TAX € 5
NO SERVICE CHARGE

SECONDI DI TERRA MEAT

SCALOPPINE AL LIMONE VEAL SCALOPPINE IN LEMON SAUCE	€ 36
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED BEEF FILLET	€ 40
FILETTO AL PEPE VERDE BEEF FILLET WITH CREAMY GREEN PEPPERCORN SAUCE	€ 45
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA SLICED BEEF WITH RUCOLA AND SHAVED PARMESAN	€ 45

SECONDI DI MARE FISH

CALAMARI ALLA GRIGLIA GRILLED CALAMARI	€ 32
TONNO SCOTTATO AL SESAMO ° SESAME SEARED TUNA	€ 36
FRITTURA DEL GOLFO GAMBERI, CALAMARI E ALICI DEEP FRIED SQUID, SHRIMP AND ANCHOVIES	€ 36
FILETTO DI SPIGOLA AL PANE SAPORITO SEA BASS FILLET BAKED IN AROMATIC CRUNCHY BREAD	€ 55
GRIGLIATA DI PESCE MIXED GRILLED FISH (SELECTED DAILY DUE AVAILABILITY)	€ 55
PESCATO FRESCO DEL GIORNO AL KG ALLA GRIGLIA, AL SALE O ALL'ACQUA PAZZA CATCH OF THE DAY. GRILLED, BAKED IN SALT OR IN "CRAZY WATER"	€120
PESCATO FRESCO LOCALE AL KG FRESH LOCAL FISH	€150

CONTORNI SIDE DISHES

INSALATA MISTA MIXED SALAD	€ 9
INSALATA DI POMODORI TOMATO AND BASIL SALAD	€ 10
RUCOLA E POMODORINI RUCOLA AND CHERRY TOMATO SALAD	€ 12
PATATE FRESCHE FRITTE FRENCH FRIES	€ 12
MELANZANE A FUNGHETTO PAN FRIED DICED EGGPLANT WITH CHERRY TOMATOES	€ 12
SCAROLA OLIVE E CAPPERI ESCAROLES TOSSED WITH OLIVES AND CAPERS	€ 12
SPINACI SAUTÉ SAUTÉED SPINACH	€ 12
VERDURE ALLA GRIGLIA MIXED GRILLED VEGETABLES	€ 16

PIZZE

MARINARA POMODORO, ORIGANO, AGLIO E BASILICO <i>TOMATO SAUCE, ORIGAN, GARLIC AND BASIL</i>	€ 16
MARGHERITA POMODORO, FIORDILATTE E BASILICO <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE AND BASIL</i>	€ 18
BUFALINA POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO <i>TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND BASIL</i>	€ 20
NAPOLETANA POMODORO, FIORDILATTE, ACCIUGHE E BASILICO <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES AND BASIL</i>	€ 20
SALAMINO POMODORO, FIORDILATTE, SALAME E BASILICO <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SALAMI AND BASIL</i>	€ 20
DIAVOLA POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SPICY SALAMI</i>	€ 20
CAPRICCIOSA POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, SALAME, FUNGHI, OLIVE NERE E BASILICO <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, COOKED HAM, SALAMI, MUSHROOMS, BLACK OLIVES AND BASIL</i>	€ 24
CAPRESE FIORDILATTE, POMODORINI E BASILICO <i>MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES AND BASIL</i>	€ 24
ORTOLANA FIORDILATTE E VERDURE MISTE <i>MOZZARELLA CHEESE AND MIXED VEGETABLES</i>	€ 24
QUATTRO FORMAGGI FIORDILATTE, ASIAGO, EMMENTAL, GORGONZOLA <i>FOUR CHEESE PIZZA</i>	€ 24
BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO FIORDILATTE, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO <i>MOZZARELLA, BURRATA CHEESE, CURED HAM</i>	€ 28
VESUVIO METÀ MARGHERITA E METÀ CALZONE <i>HALF MARGHERITA AND CALZONE</i>	€ 26
CALZONE PIZZA RIPIENA DI RICOTTA, FIORDILATTE, SALAME E POMODORO SOPRA <i>FOLDED PIZZA WITH RICOTTA CHEESE, MOZZARELLA, SALAMI TOPPED WITH TOMATO SAUCE</i>	€ 28

WINE &



DRINKS

* MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO
FLASH FROZEN

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI COSÌ COME I PRODOTTI DELLA
PESCA SOMMINISTRATI CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD
ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE
LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO
HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

** PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE
FROZEN OR DEEP FROZEN PRODUCT

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE
O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O
INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI
AL PERSONALE IN SERVIZIO

FOR THE INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES
OR INTOLLERANCES ASK THE STAFF