

## PRINCIPI CRUDI E COTTI

TAVOLOZZA DI PESCE CRUDO A CARPACCIO (BRANZINO, SALMONE, TONNO E ROMBO) 25€

SELECTION OF RAW THIN SLICED FISH (SEA BASS, SALMON, TUNA AND TURBOT)

DEGUSTAZIONE DI CROSTACEI (SCAMPI, MAZZANCOLLE E GAMBERI ROSSI) 23€

SELECTION OF RAW SHELLFISH( SCAMPI, SICILIAN RED PRAWNS, LOCAL PRAWNS)

BATTUTA DI TONNO AI PROFUMI D'ORIENTE 21€

TUNA FISH TAR TAR WITH ORIENTAL SCENTS

STUOINETTA DI SCAMPI CRUDI, ARANCIO CANDITO, POLVERE DI MANDORLE E FORMAGGIO  
DI CAPRA 26,5€

THIN LAYER OF SCAMPI , CANDIED ORANGES, ALMONDS AND GOAT CHEESE

GAMBERI REALI CON VARIAZIONE DI ZUCCA 19€

SAUTEED KING PRAWN WITH PUMKIN

LA NOSTRA TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE 23€

OUR PIEDMONT BEEF TARTARE

CULATELLO CON GIARDINIERA DI VERDURE FATTA IN CASA 18€

“CULATELLO” HAM WITH MIXED MARINATED VEGETABLES

CAPESANTE SCOTTATE, PORCINI ARROSTO E SPUMA DI PATATE 18€

SEARED SCALLOPS WITH PORCINI AND POTATOES SPUME

BACCALÀ MANTECATO COME UNA VOLTA E MAIS SOFFIATO 17€

STOCKFISH MOUSSE AND CRISPY PUFFED CORN

## PRIMI PIATTI

STRIGOLI AL RAGOUT DI ROMBO E FINFERLI, CON BRICIOLE DI NOCCIOLE 19€

STRIGOLI WITH TURBOT AND CHANTERELLES RAGOUT WITH HAZELNUTS CRUMBS

SPAGHETTONE DI “GRAGNANO” ALLA CARBONARA DI MOLLUSCHI 17€

THICK SOUTHERN SPAGHETTI MUSSELS “CARBONARA”

TAGLIOLINI AL POMODORI D'ATTERINO, GAMBERI REALI E “CHEVRES” 18€

HOMEMADE TAGLIOLINI WITH FRESH CHERRY TOMATOES, KING PRAWNS AND “CHEVRES”

TAGLIOLINI AL RAGOUT DI CONIGLIO E BRICIOLE DI PISTACCHIO 18€

HOMEMADE TAGLIOLINI WITH RABBIT RAGOUT AND PISTACCHOS CRUMBS

RISOTTO AI PORCINI, CARPACCIO DI SCAMPI E YOGHURT (MIN.2 PERS) 20€

PORCINI AND YOGHURT RISOTTO WITH THIN SLICED SCAMPI (MIN.2 PERS)

## SECONDI PIATTI

ROMBO AL FORNO 2.0 27€

TURBOT MILLE FEUILLE WITH POTATOES, TOMATOES AND OLIVES

CALAMARI CACCIAROLI PROFUMATI AL ROSMARINO €21

ROSEMARY SCENTED LITTLE SQUIDS

“SBRISOLONA” DI BRANZINO DI MARE, PORCINI E RAPA ROSSA €27

SEA BASS MILLEFEUILLE, PUMKIN CREAM AND PORCINI

FRITTO MISTO CON VERDURINE CROCCANTI 24€

DEEP FRIED FISH WITH VEGETABLES

IL NOSTRO TAGLIO DI FASSONA CON CHIPS DI PATATE 25€

OUR PIEDMONT BEEF STEAK WITH CRISPY CHIPS

MAIALINO DA LATTE BRUSCHETTATO AI PROFUMI AUTUNNALI 25€

SLOW BRAISED SUCKLING PIG CHOPS WITH SEASONAL GARNITURES

### MENÙ DEGUSTAZIONE:

#### TASTING MENU:

- IL NOSTRO BENVENUTO 65€  
OUR WELCOME SNACK

- BACCALÀ MANTECATO COME UNA VOLTA E MAIS SOFFIATO  
STOCKFISH MOUSSE AND CRISPY PUFFED CORN

- GAMBERI REALI CON VARIAZIONE DI ZUCCA E AGRUMI  
SAUTEED KING PRAWN WITH PUMKING AND CITRUS

- STRIGOLI AL RAGOUT DI ROMBO E FINFERLI, CON BRICIOLE DI NOCCIOLE  
STRIGOLI WITH TURBOT AND CHANTERELLES RAGOUT WITH HAZELNUTS CRUMB

- CALAMARI CACCIAROLI PROFUMATI AL ROSMARINO CONI SUOI CONTORNI  
ROSEMARY SCENTED LITTLE SQUIDS

### CRÉME BRULÉE

IN ACCOMPAGNAMENTO AL MENÙ DEGUSTAZIONE IL NOSTRO SOMMELIER SIMONE PROPONE UN  
ABBINAMENTO VINI DA 3 CALICI A 15€

OUR SOMMELIER SIMONE SUGGEST YOU A 3 GLASSES WINE PAIRING 15€