



ANTIPASTI / STARTERS

Cotto e crudo di frutta e verdure con caviale di melanzane € 16.00
Assorted vegetable and fruit plate with eggplant caviar

Dentice al vapore ripieno di vongole con peperoni, panna acida e Kumquat € 20.00
Steamed Pagro stuffed with clams, bell peppers, sour cream and Kumquat

Vitello tonnato € 22.00
Sliced veal tenderloin with tuna maionese

PRIMI / PASTA AND RISOTTO

Ravioli di Ġbejna e maggiorana in salsa di pomodorini e basilico € 19.00
Ravioli stuffed with Ġbejna and marjoram, cherry tomato sauce and basil

Fusilloni di Gragnano con coniglio alla ischitana € 25.00
Fusilloni with rabbit ragout

Risotto alla pescatora € 25.00
Seafood Risotto

Gnocchi alla romana con gamberi rossi crudi e zucchini € 21.00
Roman style gnocchi with raw red prawns and zucchini

Paccheri con genovese di pollo e ristretto di Aglianico € 21.00
Paccheri with chicken and onion ragout, red wine sauce

SECONDI / MAINS

Tonno rosso alla griglia con zucchini e pesche € 34.00
Grilled bluefin tuna with zucchini and peaches

Carrè d'agnello alle erbe con melanzane e caponata € 33.00
Lamb rack with eggplant and caponata

Petto d'anatra con salsa di fichi e lattuga € 35.00
Duck breast with fig sauce and lettuce

Filetto di manzo "Rossini" con scaloppa di fegato grasso d'oca e salsa di tartufo nero, spinaci con pinoli e uvetta € 37.00

Beef filet "Rossini" with foie gras and truffle jus, spinach with pine nuts and raisins

DOLCI E FORMAGGIO / DESSERT AND CHEESE

Verticale di parmigiano reggiano 18, 36, 48, 60, 90 € 25.00
Variation of Parmesan in different ages 18, 36, 48, 60, 90

Sablé al cioccolato fondente con mousse al cioccolato e albicocche € 15.00
Dark chocolate sable with chocolate mousse and apricots

Semifreddo al limoncello con anguria € 15.00
Limoncello semifreddo with watermelon