

Antipasti

Granchio, indivia belga caramellata, cocco, coulis al frutto della passione (2, 12) 36,00
Crab, caramelized Belgian endive, coconut, passion fruit coulis

Ceviche di orata, pizzaiola cruda, cous cous mediterraneo (4, 7, 12) 37,00
Sea bream ceviche, Mediterranean cous cous, raw "Pizzaiola"

Crudo di gamberi, puntarelle all'acciuga, pappa al pomodoro, caviale italiano
(1, 2, 4) 39,00
Raw prawns, chicory with anchovies, Tuscan thick tomato soup, Italian caviar

Capesante scottate, crema di broccoli
salsa acidula alla curcuma /// (1, 7, 12) 38,00
Seared scallops, broccoli cream, turmeric crème fraîche

Vitello rosa, tonno e la sua spuma, capperi di Pantelleria, pinoli tostati (1, 3, 4, 12) 36,00
Pink veal with seared tuna and his foam, capers from Pantelleria, toasted pine nuts

Mozzarella di bufala campana, trilogia di pomodori, evo al basilico (7) 28,00
Bufalo mozzarella with trilogy of tomatoes and basil olive oil

Paste e Risotti

Linguine grezze con palamita, pinoli, uvetta passa /// (1, 4, 9, 12) 36,00
Linguine with fresh tuna, pine nuts, raisins

Spaghetti trafiletti al bronzo alla Elizabeth Taylor (1) 35,00
Spaghetti with fresh tomatoes from San Marzano, Sorrento and Pachino

Tortelli di burrata, salsa di pane, acciughe, crudo di crostacei (1, 2, 3, 4, 7) 38,00
Homemade tortelli filled with burrata, bread, anchovies, raw crustaceans

Cavatelli di pasta fresca, cozze
patate alla vaniglia (1, 3, 7) 30,00
Fresh cavatelli pasta, mussels, vanilla scented potatoes

Risotto mantecato alla straciatella affumicata, tartara di branzino
granita di lampone (min. 20 min) (2, 4, 7, 9) 34,00
Creamed risotto with smoked Straciatella cheese, sea bass tartare, raspberry granita (20 min)

Trofie di Recco al pesto (1, 7) 35,00
Trofie pasta with basil pesto

Mare

THE SEA

Polpo rostito, patate dolci, topinambur, crema di vaniglia
al sedano rapa (1, 4, 7, 9, 12, 14) 42,00

*Roasted octopus, sweet potatoes, Jerusalem artichokes
celeriac and vanilla cream*

Morone alla mugnaia, purea leggera di patate allo yuzu
pomodori infornati (3, 4, 7, 10, 12) 54,00

Morone meunière, yuzu mashed potato, baked tomatoes

Tonno in crosta di quinoa e pistacchio, mela verde, barbabietola ///
(4, 6, 10, 12) 52,00

Quinoa and pistachio crusted tuna medallion, green apple, beetroot

Nizzarda con tonno scottato (3, 4) 35,00

Niçoise salad with seared tuna

Scaloppa di branzino alla ligure (4, 7, 12) 56,00

Roasted sea bass fillet with olives, pine nuts, cherry tomatoes

Terra

THE LAND

Filetto di vitello al limone e salvia, carote, tortino di patate (7) 49,00

Veal fillet with lemon and sage, carrots and potato pie

Cubo di controfiletto di bue alla piastra, patate rosolate e Champignon (7, 12) 54,00

Grilled cube of beef sirloin, sautéed potatoes and Champignon

Costolette d'agnello panate, crema di melanzane alla mentuccia (1, 3, 10) 56,00

Breaded lamb chops, mint and aubergines cream

Galletto ruspante, bavarese al latte di capra e mais bianco (7) 48,00

Roasted farm cockerel, white corn and goat's milk bavarois

Maialino da latte croccante, cotto a bassa temperatura, crema di mele alla vaniglia (7, 12) 50,00
Crispy suckling piglet, cooked at low temperature, apple cream flavoured with vanill

Onto

THE GARDEN

Burgul al salto con piselli, borragine e cagliata di anacardi 34,00
Burgul with peas, borage and cashew

Vellutata di menta e zucchine, tofu croccante e mayonese di soya e wasabi 31,00
Mint and courgettes creamy soup, crunchy tofu, soya mayonaise

Bistecca di sedano rapa, salsa piccata e asparagi alla griglia 35,00
Celeriac steak, spicy salsa and grilled asparagus

Legumi e Contorni

ON THE SIDE

Patate novelle al forno al rosmarino (7) 16,00
Rosemary roasted new potatoes

Spinaci saltati al burro (7) 16,00
Sautéed spinach with butter

Verdure dell'orto alla griglia 20,00
Mixed grilled vegetables

Street Food

Gran cartoccio di fritto misto del golfo /

(1, 2, 4, 12, 14) 58,00

Big bag of deep fried mixed seafood

Baguette al basilico, verdure alla griglia, mozzarella affumicata (1, 7) 22,00

"Pesto" baguette panini, grilled vegetables, smoked mozzarella cheese

Hamburger di Chianina con pane al sesamo (1, 3, 7, 10, 11, 12) 28,00

Tuscan Chianina beef burger, sesame bread

Roll di granchio e avocado (1,2,3,9) 31,00

King crab and avocado bread roll

Executive Chef: **Corrado Corti**

Restaurant Manager: **Maina Macri**

Prezzi in Euro - Coperto 8,00 - Servizio e IVA compresi

Prices in Euro - Cover Charge 8.00 - Service and VAT included

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information: *Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.*

/ Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

// Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettura D, Punto 3.

/// Abbattuto da fresco secondo normativa vigente.

/ According to market availability, some products may be frozen.

// To preserve freshness, fish which is to be eaten in a raw or semi-raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

/// Chilled or fresh according to law regulations