

## le antipasti

<b>Carpaccio di branzino</b> <sup>(N, R)</sup> <i>Seabass carpaccio, taggiasche olives, pine nuts</i>	<b>70</b>	<b>La Burrata d' isola (150/300gr)</b> <sup>(D, V)</sup> <i>Burrata, heirloom tomatoes</i>	<b>90/150</b>
<b>Calamari fritti</b> <sup>(G)</sup> <i>Fried calamari, paprika, lime mayo dressing</i>	<b>75</b>	<b>La parmigiana di melanzane</b> <sup>(D, V)</sup> <i>Eggplant parmigiana</i>	<b>95</b>
<b>Tartare di tonno con avocado</b> <sup>(R)</sup> <i>Blue fin tuna tartare, avocado</i>	<b>80</b>	<b>Capesante marinate</b> <sup>(R, S)</sup> <i>Scallops, caviar, beetroot, green apple</i>	<b>90</b>
<b>Carpaccio di Fassona</b> <sup>(D, R)</sup> <i>Fassona beef carpaccio, seasonal truffle</i>	<b>98</b>	<b>Vitello tonnato</b> <sup>(D, G)</sup> <i>Thin sliced veal, tuna sauce, pickles, paprika</i>	<b>120</b>
<b>Bresaola punta d' anca, rucola, parmigiano</b> <sup>(D)</sup> <i>Bresaola punta d' anca, rocket, parmesan</i>	<b>90</b>		

## le insalate

<b>Insalata di pomodori e peperoni arrosto</b> <sup>(D, G, V)</sup> <i>Sicilian tomatoes, roasted capsicums, feta cheese</i>	<b>55</b>	<b>Insalata di quinoa</b> <sup>(V)</sup> <i>Quinoa, datterino tomatoes, pomegranate dressing</i>	<b>60</b>
<b>Insalata Nizzarda</b> <sup>(G, R)</sup> <i>Tuna, green beans, crispy poached quail eggs, datterino tomatoes, potatoes, olives</i>	<b>95</b>	<b>Insalata di Soncino</b> <sup>(D, V)</sup> <i>Lamb lettuce, beetroot, goat cheese, datterino tomatoes</i>	<b>60</b>

## le paste e i risotti

<b>Spaghetti alle vongole e bottarga</b> <sup>(A, G, S)</sup> <i>Spaghetti, clams, Sardinian bottarga, white wine</i>	<b>140</b>	<b>Tagliatelle all'uovo alla bolognese</b> <sup>(D, G)</sup> <i>Tagliatelle bolognese</i>	<b>70</b>
<b>Agnolotti neri di ricotta e ragù di seppia</b> <sup>(D, G)</sup> <i>Black agnolotti pasta, ricotta cheese, cuttlefish ragùt</i>	<b>110</b>	<b>Gnocchi, parmigiano e tartufo</b> <sup>(D, G, V)</sup> <i>Gnocchi, parmesan, truffle</i>	<b>130</b>
<b>Linguine all'astice</b> <sup>(G, S)</sup> <i>Linguine with lobster</i>	<b>180/299</b>	<b>Ravioli di ricotta e spinaci</b> <sup>(D, G, V)</sup> <i>Ricotta, spinach ravioli, sage butter</i>	<b>70</b>
<b>Fregola Sarda di mare</b> <sup>(G, S)</sup> <i>Sardinian pasta, red mullet, squid, mussels, prawns, toasted bread</i>	<b>200</b>	<b>Risotto ai funghi porcini</b> <sup>(D, V)</sup> <i>Risotto, porcini mushrooms</i>	<b>75</b>
<b>Risotto agli scampi, zucchine e provolone</b> <sup>(D, R, S)</sup> <i>Risotto, langoustine, provolone cheese, zucchini</i>	<b>120</b>	<b>Rigatoni al pomodoro</b> <sup>(G, V)</sup> <i>Rigatoni pasta, tomato sauce, Sorrento lemon</i>	<b>60</b>
<b>Malloreddus con porcini e ragù di vitello</b> <sup>(D, G)</sup> <i>Sardinian pasta, wild mushrooms, veal ragùt</i>	<b>110</b>		

 **Gluten friendly options available.**

## il pescato

<b>Polpo grigliato</b> <sup>(D)</sup> Grilled octopus, green pea purée, potato, onion jam	125	<b>Branzino all' acqua pazza (500 g, 1 kg)</b> <sup>(A)</sup> Wild seabass in Mediterranean sauce	225/395
<b>Orata alla griglia</b> Grilled sea bream, Sicilian dressing	130	<b>Astice alla catalana (500 g, 1 kg)</b> <sup>(S)</sup> Lobster catalana	250/450
<b>Gamberoni alla griglia</b> <sup>(S)</sup> Grilled king prawns, zucchini scapece	210		

## le carni

<b>Pollo all' arancia</b> <sup>(D)</sup> Free range half chicken, orange marinated, grilled corn	125	<b>Costolette di agnello</b> <sup>(D)</sup> Grilled lamb ribs, artichoke, lamb jus	190
<b>Costata di wagyu (400 gr)</b> <sup>(D)</sup> Wagyu ribeye, rocket, Grana Padano	230	<b>Orecchia di elefante per 2 persone (1 kg)</b> <sup>(D, G)</sup> Veal Milanese for 2 people	450
<b>Scaloppine di vitello al limone</b> <sup>(D, G)</sup> Veal sirloin, lemon sauce	95	<b>Fiorentina di wagyu per 2 persone (1.2 kg)</b> Wagyu T-Bone steak for 2 people	540

## le pinse di isola

<b>Pinsa marinara isolana</b> <sup>(G)</sup> San Marzano DOP, olives, capers, anchovies, garlic, oregano	80	<b>Pinsa salmone</b> <sup>(D, G)</sup> Smoked salmon, mozzarella, ricotta cheese, grilled zucchini	110
<b>Pinsa parmigiana</b> <sup>(D, G, V)</sup> San Marzano DOP, fior di latte, parmesan, eggplant, basil	75	<b>Pinsa ripiena</b> <sup>(D, G, V)</sup> Buffalo ricotta, parmesan, sundried tomatoes, grilled eggplant	110
<b>Pinsa boscaiola</b> <sup>(D, G)</sup> Veal ham, fior di latte, porcini	110	<b>Pinsa burrata e pomodorini</b> <sup>(D, G, V)</sup> San Marzano DOP, burrata, cherry tomatoes, basil	110
<b>Pinsa stagionale</b> <sup>(D, G, V)</sup> Mozzarella, pecorino cheese, tropea onions, cherry tomatoes, basil	95	<b>Pinsa Mazara</b> <sup>(D, G, S)</sup> Mazara red prawns, burrata, green leaf	220
<b>Pinsa diavola</b> <sup>(D, G)</sup> Beef ventricina, beef nduja, San Marzano DOP, mozzarella, provolone	95	<b>Pinsa dello Chef</b> <sup>(D, G)</sup> Corbarino giallo, mozzarella, parmesan, anchovies, zucchini flower	120

## i contorni

<b>Patate al forno</b> <sup>(D, V)</sup> Roasted potatoes	35	<b>Broccolini</b> <sup>(N, V)</sup> Green broccoli, toasted hazelnuts	40
<b>Purè di patate</b> <sup>(D, V)</sup> Mashed potato	35	<b>Fagiolini all' aglio</b> <sup>(V)</sup> Green beans, garlic	35
<b>Insalata di rucola con parmigiano</b> <sup>(D, V)</sup> Rocket salad, shaved parmesan	35	<b>Asparagi grigliati al Tartufo</b> Green asparagus, seasonal truffle	45
<b>Insalata di San Marzano</b> <sup>(V)</sup> San Marzano tomato salad	40		