



Le Insalate

Insalata Organica con Scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico	7
Baby Lettuces with Shaved Parmesan Cheese and Balsamic Vinegar	
Insalata Tropicale con Riccia, Peperoni, Avocado, Palmito e Rapanelli	9
Tropical Salad with Frisse' Hearts of Palms, Avocado, Red Radish and Roasted Peppers	
Insalata Belga con Crescione, Pomodorini e Salsa alla Senape	8
Belgian Endive Salad with Watercress, Cherry Tomatoes and Mustard Vinaigrette	
Insalata di Finocchio, Rucola con Spicchi d'Anancia e Olive Nere	9
Fennel and Arugola Salad with Orange Segments and Gaeta Olives	
Insalata di Carciofini con Avocado e Scaglie di Parmigiano	9
Sliced Baby Artichokes with Avocado and Shaved Parmesan Cheese	
Insalatina di Pollo Grigliato con Caprino, Fagiolini e Crescione	12
Grilled Chicken Salad with Goat Cheese Stringbeans, Cherry Tomatoes and Onion	
Insalata di Cesare al Modo Nostro	8
Cesar Salad Our Style	

Gli Antipasti

Zuppa di Cozze Piccantine al Curry e Pomodori di Stagione	10
Prince Edward Island Mussels with Seasoned Tomato Curry Broth	
Insalatina di Anagosta Grigliata con Fagiolini, Patate e Riccia	16
Grilled Lobster Salad with Frisse' Stringbeans, Potatoes and Lemon Dressing	
Carciofini Scottati con Pistacchi, Scaglie di Parmigiano e Valeriana	12
Sauteed Artichokes with Pistachios, Baby Mache and Shaved Parmesan Cheese	
Spiedino di Gamberetti e Zucchine con Endivia e Salsa di Senape	13
Sauteed Shrimp Wrapped in Zucchini with Endive and Mustard Dressing	
Carpaccio di Tonno Marinato alle Erbe con Insalatina e Canellini	12
Marined Tuna Carpaccio with Baby Lettuces Canellini Beans and Black Olives Puree'	
Mozzarella di Bufala con Tartare di Pomodori, Peperoni e Basilico	12
Buffalo Milk Mozzarella with Tomatoes, Roasted Peppers and Basil	
Carpaccio di Carne in Bomba	12
Carpaccio with Arugola, Radicchio, Endive Shaved Parmesan Cheese and Truffle Oil	
Polenta Morbida ai Funghi Porcini e Olio Tartufato	12
Soft Polenta with Porcini Mushroom and Truffle Oil	
Tartare di Tonno alla Mediterranea con Sfogliatine di Patate	12
Tuna Tartar with Ginger, Capers, with Lime Dressing and Crispy Potatoes Gallettes	
Frittura di Calamaretti e Gamberi con Zucchini e Pomodoro Piccante	14
Fried Shrimp, Calamari and Zucchini served with Spicy Tomato Sauce	

Contorni 6

Spinaci Saltati
Sauteed Spinach
Broccoli di Rape
Broccoli Rabe

Purea di Patate
Potato Puree
Patate Arrostiti
Roasted Potatoes

Polenta Morbida
Soft Polenta
Asparagi Arrostiti
Roasted Asparagus

Le Paste

Tagliolino al Filetto di Pomodoro con Basilico e Mozzarella	12
Homemade Fresh Tagliolini with Ripe Tomatoes, Basil and Mozzarella Cheese	
Pennette al Tonno con Capperi, Olive Nere e Pomodorini Piccanti	14
Penne with Fresh Tuna, Capers, Black Olives and Spicy Cherry Tomatoes	
Lasagnette al Piccolo Pesto con Capesante e Pinoli Arrostiti	16
Large Noodles with Dried Sea Scallops, Roasted Pine Nuts and "Genovese" Pesto	
Ravioli di Vitello con Pancetta Croccante Burro e Salvia	13
Veal Ravioli with Crispy Pancetta and Butter Sage	
Gnocchetti di Patate alla Crema di Tartufo Bianco e Parmigiano	16
Homemade Gnocchi with Parmesan Cheese and White Truffle Butter	
Garganelli al Salmone Fresco con Porri e Punte di Asparagi	15
Garganelli with Fresh Salmon Leeks and Asparagus	
Pennette allo Zafferano con Gamberi e Indivia	16
Penne with Shrimp, Saffron and Endive	
Linguine alle Vongole Veraci Prezzemolate con Olio di Frantoio	16
Linguine with Manilla Clams in Garlic and Olive Oil	
Fazzoletti Fatti in Casa con Ragù d'Anatra e Olive Nere	16
Homemade Fresh Pasta with Duck Meat Ragout and Black Olives	
Tagliolino Nero alla Granseola con Pomodoro, Ruchetta e Peperoncino	18
Black Ink Tagliolini, Fresh Lump Crabmeat, Arugola in Spicy Tomato Sauce	
Panzerotti all'Astice con Asparagi Verdi e Pomodorini Siciliani	18
Large Ravioli with Fresh Lobster, Green Asparagus and Fresh Sicilian Cherry Tomatoes	
Riso ai Frutti di Mare al Profumo d'Anagosta	20
Carnaroli Rice with Fresh Seafood and Lobster Broth	

I Pesci

Salmone in Crosta di Patate con Salsa alla Senape	20
Salmon Wrapped in Potato Crust on Bed of Spinach with Light Mustard Sauce	
Tonno alla Griglia con Limone Capperi e Caponata di Vegetali	24
Grilled Tuna Steak with Lemon and Capers Served in a Balsamic Caponata	
Grigliata di Pesce Mista del Giorno	26
Grilled Mixed Fish of The Day	
Filetto di Branzino con Olive Nere, Zucchine e Pomodorini	22
Striped Bass Fillet with Capers, Black Olives, Cherry Tomato and Parsley Zucchini	

Le Carni

Galletto al Forno con Patate al Rosmarino e Broccoli di Rape	20
Free Range Baby Chicken with Roasted Potatoes and Sauteed Broccoli Rabe	
Filetto al Tartufo Nero e Porcini con Spinaci all'Aglia	26
Veal Fillet Mignon Sauteed with Black Truffle, Porcini Mushroom and Crispy Potatoes	
Bistecca di Angus al Pepe Rosa e Verdurine alla Griglia	26
Dry Aged NY Angus Steak with Pink Peppercorn Sauce and Grilled Vegetables	
Paillard di Pollo alla Griglia con Scamorza e Asparagi Arrostiti	18
Grilled Chicken Paillard Served with Smoked Mozzarella and Roasted Asparagus	

Chef de Cuisine Raffaele Soli

