

Antipasti

Battuta di Fassona al coltello, salsa leggera alle Acciughe e Tartufo Nero € 30
Tartare of Fassona beef with light Anchovy and Black Truffle sauce

Ricotta di Bufala campana con Pomodorini, Basilico e Olio Siciliano € 20
Buffalo's Ricotta Cheese and Cherry Tomato, Basil and Sicilian Oil

Carpaccio di Scampi con bruschetta di Pomodorini € 28
Scampi "Carpaccio" with Cherry Tomato toasted Bread

Astice tiepido con Melanzane affumicate e Pesto al Basilico € 30
Lukewarm Lobster with smoked Eggplant and Basil "Pesto" sauce

Cappesante impanate in insalata € 25
Mixed salad and Breaded Scallops

Pizze

Regina Margherita € 15
(Tomato, Mozzarella Cheese and fresh Basil)

Marinara € 15
(Tomato, Garlic, Anchovy, Oregano and Olives)

Pizza Colombaia € 15
(Provola Cheese and Eggplant)

Ortolana € 15
(Tomato and Vegetable)

Il Calzone € 15
(Pizza filled with Ricotta, Mozzarella Cheese and Salami)

Focaccia Caprese € 15
("Focaccia" with Buffalo's Mozzarella Cheese, Tomato and fresh Basil)

Primi Piatti

Zuppa di fagioli con Pane condito al Pomodoro € 18
Bean soup with Bread dressed with Tomato

"Mafalde" con Pomodorini, Capperi, Olive e Basilico € 24
"Mafalde" pasta with Cherry Tomato, Capers, Olive and Basil

Spaghetti alla Bottarga di Tonno e pesto al Limone € 22
"Spaghetti" pasta with Tuna Fish Bottarga and Lemon "Pesto" sauce

"Paccheri" con padellata di Frutti di Mare e crostacei € 28
"Paccheri" pasta with Sea Food and Shellfish

Vermicelli all'Astice € 32
"Vermicelli" pasta with Lobster

Secondi Piatti

Tagliata di Tonno con Friggitelli in padella € 28
Tuna Fish with Green Pepper

Involto di Pesce Bandiera alla pizzaiola con caponata € 24
Scabbard Fish roll in Tomato sauce and Vegetable ratatouille

Scaloppa di Pesce Spada con Capperi, Olive e Pomodorini € 26
Swordfish escalope with Caper, Olive and Cherry Tomato

Pezzogna, Spigola o Scorfano all'acqua pazza con Patate e Pomodorini Gr.100 € 10
"Pezzogna" Fish, Sea Bass or Scorpion Fish in Tomato Broth with Potato and Cherry Tomato

Costata di Manzo alla brace, Patate cotte sotto la cenere, Olio Siciliano € 34
Grilled Beef steak, Potato and Sicilian Oil

Filetto di Manzo alla griglia con Porcini e Pomodori € 30
Grilled Beef fillet with Wild Mushroom and Tomato

Cosce di Pollo e Verdure fritte con salsa agrodolce € 24
Fried Chicken legs and Vegetable with Sweet and Sour sauce

Dolci

Limone di Sorrento candito con gelato alla vaniglia € 9
Candied Sorrento's Lemon with Vanilla Ice cream

Carrello di dolcezze della tradizione (Traditional Desserts) € 9

Proposte di frutta fresca di stagione (Fresh fruit in season) € 8

Gelati alle creme e sorbetti di frutta € 7
(Cioccolata - Pistacchio - Vaniglia - Nocciola - Limone - Fragola - Mango)
Ice creams and Fruit sorbet
(Chocolate - Pistacchio - Vanilla - Hazel Nut - Lemon - Strawberries - Mango)