

PIZZA D’AUTORE

PIZZA 1 €18,00
Pomodoro 100% italiano, mozzarella di latte di bufala DOP, pomodorini confit, basilico fresco e origano
Italian tomatoes 100%, buffalo cheese mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil and oregano

PIZZA 2 €20,00
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, salamino piccante Levoni, gorgonzola dolce DOP, sfilacci di peperoncino
Italian tomatoes 100%, fior di latte mozzarella cheese, spicy salami Levoni, sweet gorgonzola cheese DOP and red chilli thread

PIZZA 3 €22,00
Fior di latte, stracchino, mortadella Levoni con pistacchi, granella di pistacchio e sfere di aceto balsamico
Fior di latte mozzarella cheese, pistacchio grain, stracchino cheese, mortadella Levoni with pistacchio and balsamic pearls

PIZZA 4 €25,00
Mozzarella fior di latte, carciofo con gambo, guanciale e pecorino DOP
Fior di latte mozzarella cheese, artichokes with stem, slices of pork cheek and pecorino cheese DOP

PIZZA 5 €26,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, burrata pugliese, culatta DOP di Langhirano
Italian tomatoes 100%, fior di latte mozzarella cheese, burrata from Puglia, raw ham “Culatta”

PIZZA 6 €25,00
Fior di latte, burrata pugliese, acciughe spinate a mano del Cantabrico, friarielli speziati
Fior di latte mozzarella cheese, burrata from Puglia, sea anchovies and broccoli rabe

PIZZA 7 €27,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, mozzarella di bufala DOP, salamino piccante Levoni, acciughe spinate a mano del Cantabrico, foglie di capperi, olive liguri e origano
Italian tomatoes 100%, fior di latte mozzarella cheese, buffalo cheese mozzarella, spicy salami Levoni, sea anchovies, olives, capers leafs and oregano

PIZZA 8 €26,00
Baccalà mantecato, aringhe affumicate, pomodorini confit, pesto all'aglio orsino
Creamed cod fish, smoked herrings and pesto with garlic

PIZZA 9 €28,00
Pomodoro 100% italiano, burrata pugliese, code di gambero al forno, bottarga di muggine e origano *
Italian tomatoes 100%, burrata from Puglia, cooked red prawns, mullet bottarga and oregano *

PIZZA 10 €30,00
Mascarpone, scaloppa di foie gras, fichi cotti nel porto e menta *
Goose liver, mascarpone creamy cheese, figs in port and fresh mint *

I M O M E N T I
E n o s t e r i a

CRUDITE’

CRUDITÉ RAW FISH

SASHIMI 20,00
Sashimi di tonno e salmone con salsa di soia, zenzero e wasabi *
Tuna and salmon sashimi with soy sauce, ginger and wasabi

TARTARE

Tartare di tonno 100 gr. su crema di ceci e cipolla caramellata
Tuna tartare 100 gr. on chickpeas cream and caramelized onion €18

Tartare di salmone 100gr. aspic di lamponi e maionese al wasabi
Salmon tartare 100gr. with raspberry jelly and wasabi maionese 20,00

Tartare di branzino 100 gr. salsa all' arancia, mirtilli freschi e crostino al nero di seppia
Sea bass tartare 100gr. with orange sauce, fresh blackberries and squid ink bread crouton 22,00

Tartare di gambero rosso Sicilia, ricotta e nocciole tostate con crostino al nero di seppia
Mediterranean red prawn tartare, ricotta cheese, hazelnuts and squid ink bread crouton €28,00

OSTRICHE / OYSTERS
Ostriche Perline del Delta, Sacca degli Scardovari, Italia (6 pz.)
Perline del Delta oysters from Italy (6 pcs.) €21

Ostriche Gillardeau, Bretagna, Francia (6 pz.)
Gillardeau oysters from France (6 pcs.) €39

SCAMPO / SHRIMP
Scampo Porcupine Irlanda (taglia media) crudo al pezzo *
1 raw Porcupine shrimp from Ireland (medium size) * €9

Scampo Porcupine Irlanda (taglia grande) crudo al pezzo *
1 raw Porcupine shrimps from Ireland (large size) * €14

GAMBERO ROSSO / RED PRAWN
Gambero rosso, Ortigia, Sicilia (taglia grande) crudo al pezzo
*1 raw red prawn from Sicily (large size) * €9

Gambero rosso Carabineros Atlantico crudo al pezzo
*1 raw red Carabinero prawn from Atlantic Ocean * €15

GAMBERI BLU / BLUE PRAWN
Gambero blu Nuova Caledonia crudo al pezzo *
1 raw blue prawn from New Caledonia * €7

GAMBERI VIOLA / VIOLET PRAWN
Gambero viola, Capo Passero, Sicilia crudo al pezzo *
1 raw violet prawn from Sicily * €9

PLATEAU CRUDITÉ PER 1 PERSONA / MIX
CRUDITÉ FOR 1 PERSON *

2 ostriche Gillardeau Francia, 2 ostriche Perline del Delta Italia, 1 scampo PorcupineIrlanda, 1 gambero rosso Sicilia, 1 gambero blu Nuova Caledonia, 1 gambero violaSicilia, 1 capasanta America
2 French Gillardeau oysters, 2 Italian Perline oysters, 1 Irish Porcupine shrimp, 1 Sicilian red prawn, 1 blue prawn, 1 Sicilian violet prawn, 1 American fish scallop

€ 55,00

PLATEAU CRUDITÉ PER 2 PERSONE / MIX
CRUDITÉ FOR 2 PEOPLE *

4 ostriche Gillardeau Francia, 4 ostriche Perline del Delta Italia, 2 scampi Porcupine Irlanda, 2 gamberi rossi Sicilia, 2 gamberi blu Nuova Caledonia, 2 gamberi viola Sicilia, 2 capesanteAmerica
4 French Gillardeau oysters, 4 Italian Perline oysters, 2 Irish Porcupine shrimps, 2 Sicilian red prawns, 2 blue prawns, 2 Sicilian violet prawn, 2 fish scallops

€ 110,00

PLATEAU CRUDITÉ PER 4 PERSONE / MIX
CRUDITÉ FOR 4 PEOPLE *

8 ostriche Gillardeau Francia, 8 ostriche Perline del Delta Italia, 4 scampi Porcupine Irlanda, 4 gamberi rossi Sicilia, 4 gamberi blu Nuova Caledonia, 4 gamberi viola Sicilia, 4 capesante America
8 French Gillardeau oysters, 8 Italian Perline oysters, 4 Irish Porcupine shrimps, 4 Sicilian red prawns, 4 blue prawns, 4 Sicilian violet prawns, 4 fish scallops

€ 195,00

ANTIPASTI APPETIZERS

CULATTA
Culatta 12 mesi di Parma accompagnata da mozzarella di bufala campana e pomodorini
Raw ham Culatta 12 M+ Parma, buffalo cheese mozzarella and cherry tomatoes €16,00

TARTARE 20,00
Tartare di manzo con olive, capperi, senape e tuorlo d'uovo
Beef tartare with olives, cappers, mustard and egg yolk

Tartare di manzo con tartufo nero
Black Angus beef tartare with fresh black truffle €25,00

LUMACHE / ESCARGOT €15,00
Lumache alla bourguignonne (6 pz.) *
Escargot à la Bourguignonne (6 pcs.) *

POLPO / OCTOPUS €20,00
Insalata di polpo tiepida con crema di burrata al basilico *
Octopus salad with basil burrata cream *

PRIMI

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso *€22,00
Cacio e pepe spaghetti with red prawn tartare

Tortiglioni crema di zucchine e scampi con tartufo nero *€25,00
Tortiglioni with zucchini cream, shrimp and black truffle

RISOTTO 28,00
Risotto al tartufo nero *
Black truffle risotto *

SECONDI MAIN COURSES

MELANZANE / EGGPLANT €16,50
Parmigiana di melanzane *
Eggplant parmesan *

MOSCARDINI / BABY OCTOPUS 22,00
Moscardini in umido su purè di patate *
Baby octopus in tomato sauce with mashed potatoes cream *

ORATA / SEA BREAM €23,00
Orata al vapore con crema di zucchine e patate
Sea bream with zucchini cream and potatoes

BRASATO DI BUE / BRAISED BEEF €25,00
Brasato di bue al Barolo con purè di patate
Braised Beef with mashed potatoes cream