

## PER COMINCIARE L'APERITIVO APERITIF

### Americano

Campari, Martini, Tonic  
35 Lei

**Angelo Azzuro 35 Lei**  
*Gin, Cointreau, Curacao*  
35 Lei

**Cardinale**  
*Gin, Campari, Vermouth*  
35 Lei

## L'ANTIPASTO STARTER

R

### Antipastissimo (per 2)

**Burrata, olive taggiasche il prosciutto di Parma  
e funghietti sott'olio**

*Burrata, Taggia black olives, mushrooms in oil and  
Parma ham*  
95 Lei | 320g

### La tartara di tonno rosso

*Red tuna tartare with onion and lime sauce*  
65 Lei | 160g

### Fritturina di pesce...

*Classic deep fried seafood from Liguria*  
80 Lei | 350g

### Insalata Cesare

*The classic salad from Cesare Cardini made to your taste at the table*  
55 Lei | 200g  
*Your choice of:*

Smoked salmon	Grilled chicken	Pancetta Ham
65 Lei	60 Lei	60 Lei

### Millefoglie di polpo su velutata di patate

*Grilled octopus with potatoes veloute*  
60 Lei | 140g

### Carpaccio Cipriani con tartufo

*Thinly sliced Irish sirloin with classic sauce as created by Giuseppe  
Cipriani at Harry's Bar in Venice in the 1950's with black truffle*  
53 Lei | 100g

### Caprese-La mozzarella di Bufala Campana e il pomodoro

*Made with milk from the Cilento National Park buffaloes served with  
Cuore di Bue tomatoes, basil and organic olive oil from Sicily*  
50 Lei | 150g

### Parmigiana tiepida di melanzane siciliane (V)

*Traditional Sicilian Parmigiana eggplant*  
45 Lei | 150g

## ZUPPE SOUPS

### Minestrone di verdure invernale

*Winter vegetable soup with cruton*  
28 Lei | 150g

### Crema di ceci con croccante di guanciale

*Chickpeas cream soup with Guanciale Ham and crème fraiche*  
35 Lei | 150g

## I PRIMI PIATTI DI PASTA LE PASTE SECCHE/DRY PASTA

### Penne alla Norma

*The most famous pasta dish from Catania in Sicily, named after  
Vincenzo Bellini's opera: penne with fried eggplant,  
Tomato sauce and dried ricotta*  
48 Lei | 150g

### Paccheri cacio e pepe con guanciale Amatriciano

*Pasta with crispy Guanciale ham, black peper and pecorino  
Romano cheese*  
45 Lei | 150g

### Spaghetti pastificio felicetti al cipollotto di Aimo e Nadia

*Spaghetti with spring onion, garlic, tomato cherry and parmesan  
cheese*  
38 | 150g

## LE PASTE FATTE IN CASA HOME MADE PASTA

R

### Mafaldine di Napoli con polpo costiera Amalfitana

*Fresh homemade pasta, Napoli style with octopus*  
55 Lei | 150g

### Capelli d'Angelli ai frutti di mare...ricordo di Portofino

*Angel Hair Seafood pasta with cherry tomatoes, fresh basil and...chilli*  
60 Lei | 150g

## RISOTTI

### Risotto alla milanese con midollo di bufalo

*Aironi risotto with saffron and buffalo marrow*  
(Minimum wait of 20 minutes)  
45 Lei | 150g

### Risotto al granchio reale di Alaska con Ikura

*Risotto with crab meat from Alaska and salmon eggs Ikura*  
(Minimum wait of 20 minutes)  
65 Lei | 150g

## IL PESCE FISH MAIN COURSES

R

### Rossini di mare...

*Pan brioche, Marsala wine sauce, tuna steak and black truffle*  
100 Lei | 280g

### Branzino alla Livornese

*Oven baked sea bass with cherry tomatoes, capers and Taggia olives*  
70 Lei | 200g

### Pesce spada alla Palermitana

*Swordfish with lemon sauce, potatoes and spinach*  
70 Lei | 200g

### I gamberi grigliati

*Grilled Jumbo prawns*  
95Lei | 300g

## CARNE MEAT MAIN COURSES

R

### Stinco d'agnello della Valle d'Itria brasato

*Lamb shank braised with autumn vegetables*  
72 Lei | 200g

### Il galletto Lombardo con spinaci e salsa di limone e timo

*Grilled baby chicken with baby spinach and lemon thyme sauce*  
65 Lei | 250g

### Arrosto di maiale al forno con patate novele e funghietti misti

*Pork neck baked with mushroom sauce*  
75 Lei | 200g

### Filetto di manzo al pepe verde

*Beef fillet with green pepper, demiglace and homemade french fries*  
115 Lei | 200g

## MENU VEGETARIANO/VEGETARIAN MAIN COURSE

### Melanzane alla sarda

*Fried eggplant with tomato sauce and pesto*  
30 | 200g

## CONTORNI/SIDE DISHES

### Insalata mista di stagione

*Mixed salad*  
18 Lei

### Le patate al forno con rosmarino

*Rosemary roasted potatoes*  
18 Lei

### Verdure al vapore

*Steamed vegetables*  
18 Lei

### Purea di patate

*Mashed potatoes*  
17 Lei

### Spinaci saltati con aglio e peperoncino

*Spinach sauté with garlic and chilli*  
25 Lei

### Asparagi saltati

*Sauteed asparagus*  
22 Lei

## I DOLCI / DESSERTS

### Apple vanilla crumble with Calvados sorbet

*Vanilla cream with with cinnamon winter flavour crumble*  
32 Lei

### Amazing Tiramisu flavoured with Fig and Mandarine

*Savoardi buicuit, mascarpone cream, fig with mandarin jelly*  
35 Lei

### Cheese Cream on Granolla Biscuit

*Granolla Biscuit, Goji and Quince Jam, cheese cream*  
32 Lei

### Yuzu mousse on Pistachio Biscuit

*Pistachio biscuit, Yuzu mousse, coconut jelly and raspberry*  
35 Lei

### Caramelia parfait

*Caramelized almonds, Valrohna chocolate parfait, lime jelly*  
35 Lei

**VAT included – Children's menu available upon request**

For more details about the ingredients used, please ask one of our waiters