

# Antipasti

GUAZZETTO DI MOSCARDINI \*\* ALLA LUCIANA €22  
CON CROSTONI DI PANE ALL'AGLIO [1,14]

Luciana-style baby octopus\*\* stew with garlic bread  
croutons

SEPIE\*\* CBT ALLA GRICIA CON SPUMA DI €22  
PECORINO ROMANO DOP AL PEPE NERO E  
GUANCIALE CROCCANTE [3,7,14] ☎

Gricia-style cuttlefish\*\* LTC with Pecorino Romano  
DOP foam with black pepper and crispy bacon

TENTACOLI DI POLPO \*\*FRITTO SU CREMA DI €26  
PATATE E RIDUZIONE AL MELOGRANO IN  
AGRODOLCE [1,7,14]

Fried octopus\*\* tentacles on potato cream and sweet  
and sour pomegranate reduction

GAMBERI\*\* IN CARTOCCIO DI LARDO CON €24  
CIME DI RAPA AL PEPERONCINO, GOCCE DI  
BURRATA E CRUMBLE DI TARALLI [1,2,7,12]

Prawns\*\* wrapped in lard with turnip greens and chilli  
pepper, drops of burrata cheese and taralli crumble

## *Sharing Food, Sharing Love*

SELEZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI €25 pp  
IN CONDIVISIONE [1,2,3,7,12,14]

Selection of our appetizers to share

## *Ideal to accompany*

TRANCETTI DI FOCACCINA\*\* AL FIOR DI SALE, €7  
OLIO EVO E ORIGANO [1,7]

Focaccia\*\* with fleur de sel, extra virgin olive oil and oregano

FOCACCINA BARESE ALL'ACCIUGA DEL €7  
CANTABRICO [1,4]

Apulian focaccia with Cantabrian anchovies

# Primi

SCIALATIELLI\*\*\* DI PASTA FRESCA ALLO  
SCOGLIO\*\* CON POMODORINI AL BASILICO E  
PEPERONCINO [1,2,3,7,12,14] €26

Seafood\*\* Scialatielli\*\*\*homemade pasta with cherry  
tomatoes, basil and chilli pepper

SMERALDINE AL BASILICO CON ZUCCHINE IN  
FIORE E CODE DI GAMBERI\*\* SU SALSA ALLE  
VONGOLE VERACI [1,2,3,7,12,14] €25

Smeraldine pasta with basil, courgette flowers and  
prawn\*\* tails on a clam sauce

CANDELE LISCE DI GRAGNANO CON ALICI AL  
FINOCHIETTO SELVATICO, N'DUJA E  
PECORINO DI PIENZA AFFINATO ALLA  
CONSERVA DI POMODORO [1,4,7] €22

Smooth Gragnano pasta with wild fennel anchovies,  
N'duja and Pecorino di Pienza cheese aged in tomato  
preserve

STRACCETTI AL GERME DI GRANO CON  
ZUCCHINE IN FIORE, PROSCIUTTO DI PARMA,  
POMODORINI AL BASILICO E MOZZARELLA DI  
BUFALA [1,7] €21

Straccetti pasta with zucchini, Parma ham, cherry  
tomatoes with basil and buffalo mozzarella

# Secondi

- FRITTURA DI PARANZA\*\* E VERDURE €33  
SERVITA CON SALSA TARTARA [1,2,3,4,10,12,14]  
Fried fish\*\* and vegetables served with tartar sauce
- BRANZINO MARCATO IN PADELLA CON €36  
FINOCCHI ALLA SCAPECE, SALSA AL BURRO  
BIANCO, MUHAMMARA E CHICCHI DI  
MELOGRANO [1,4,7,8]  
Pan-seared Sea Bass with marinated fennel, white  
butter sauce, pomegranate seeds and Muhammara
- ROMBO CHIODATO SERVITO CON CARCIOFI €35  
TRIFOLATI AL VINO BIANCO, PATATE  
E SALSA AL PREZZEMOLO [1,4,12]  
Turbot with artichokes sautéed in white wine,  
potatoes and parsley sauce
- ZUPPETTA DI PESCE\*\* CON POMODORINI, €33  
BASILICO E ZAFFERANO, SERVITA CON  
CROSTONI DI PANE [1,4,14]  
Small fish\*\* soup with cherry tomatoes, basil and  
saffron, served with croutons
- CAVOLFIORE ALLA BRACE CON CHUTNEY AI €19  
PEPERONI, SFERA DI VERZA CON COUS COUS  
ALLO ZAFFERANO E VERDURE [6,9,10] 🌱 🍴  
Small fish\*\* soup with cherry tomatoes, basil and  
saffron, served with croutons

# Dolci

AFFOGATO CON GELATO ALLA VANIGLIA [3,7] ☯	€9
Italian Affogato with vanilla ice cream	
CHEESECAKE AL MASCARPONE CON SALSA AI LAMPONI [1,3,7,8]	€10
Mascarpone cheesecake with raspberry sauce	
SORBETTO AL LIMONE E VODKA [7] ☯	€6
Lemon and vodka sorbet	
TIRAMISÙ CLASSICO [1,3,7]	€9
Classic Tiramisù with mascarpone and coffee	
CROSTATA DEL GIORNO [1,3,5,7,8]	€8
Tart of the day	
COPERTO Cover charge	€5

☯ Gluten Free    🌱 Vegan

\*rischio di contaminazione, \*\*prodotto surgelato all'origine, \*\*\*fatto in casa abbattuto al momento - allergeni pane: 1,3,5,6,7,8,11

\*contamination risk, \*\*frozen, \*\*\*homemade and frozen - bread allergens: 1,3,5,6,7,8,11

1.Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati; 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3.Uova e prodotti a base di uova; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.Soja e prodotti a base di soia; 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); 8.Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro derivati; 9.Sedano e prodotti a base di sedano; 10.Senape e prodotti a base di senape; 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13.Lupini e prodotti a base di lupini; 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1.Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybridised strains, and derived products; 2.Crustaceans and products based on crustaceans; 3.Eggs and products based on eggs; 4.Fish and products based on fish; 5.Peanuts and products based on peanuts; 6.Soybeans and products based on soybeans; 7.Milk and products based on milk (including lactose); 8.Tree nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their derivatives; 9.Celery and products based on celery; 10.Mustard and products based on mustard; 11.Sesame seeds and products based on sesame seeds; 12.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide; 13.Lupin and products based on lupin; 14.Molluscs and products based on molluscs.