



## Antipasti di Mare

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

- Ostriche "Gillardeau" (7)

2 pz. € 16

- Insalata di Gamberi\*\*, Avocado e Agrumi (3)

€ 20

- Polpo\*\*, Finocchi e Sedano Rapa (7, 11)

€ 22

- Cuore di Carciofo

Stracciatella e Scampi\*\* Crudi (3, 5, 13)

*(Bisque di Gamberi, Panna, Prezzemolo, Menta)*

€ 22

- Tre Gusti Tartare\*\* del Giorno (8; 3)

*(Avocado, Limone, Lime, Olio EVO, Pepe Nero)*

€ 24

con Tartufo Nero Fresco €

- Sauté di Cozze e Vongole (7; 11; 13; 14)

*(Aglio, Pomodorini, Vino Bianco, Prezzemolo)*

€ 26

- Crudo Misto (3, 7)

Gamberi Rossi\*\* e Scampi\*\* di Mazara del Vallo,

Tartare\*\* e Carpaccio\*\* del Giorno, Ostrica

€ 34



## Antipasti di Terra

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

- Melanzana alla Parmigiana (2; 5)

€ 18

- Burrata di Bufala, Pesto, Pomodoro, Basilico (4; 5)

€ 20

con Tartufo Nero Fresco €

- Carciofo alla Romana con Puntarelle

e Pane Carasau (5; 13)

*(Prezzemolo, Menta, Limone, Pangrattato, Vino Bianco, Acciughe)*

€ 20

- Zuppa del Giorno (2, 5; 13)

€ 20

- Burrata di Bufala con

Prosciutto di Parma Stagionato 20 mesi (5; 13)

€ 22

- Carpaccio di Manzo:

Rucola, Scaglie di Parmigiano e Agrumi (5; 13)

€ 22

- Selezione di Salumi e Formaggi Nostrani

con Mostarda, Pomodori Secchi, Noci, Olive Taggiasche (2; 5; 13)

€ 24

I prodotti ed il prezzo sono soggetti all'offerta del mercato.

All'assenza di prodotto fresco dovuta per mancata reperibilità, causa fermo ittico o condizioni meteo, sarà utilizzato un prodotto congelato (\*) all'origine o sottoposto ad abbattimento (\*\*) rapido -18° C per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP a sensi del Reg. CE 852/04 e R eg. CE 853/04.

Per allergie e intolleranze leggere la lista allergeni nel menù o chiedere al personale di sala.



## Primi Piatti della Tradizione

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

- **Tonnarelli alla Amatriciana con Salsa ai Tre Pomodorini (2; 5; 14)**

*(Pomodoro Datterino Giallo e Datterino Rosso, Pomodoro Camone, Guanciale, Pecorino)*

€ 17

- **Tonnarelli alla Carbonara (2; 5; 14)**

*(Guanciale, Uovo, Pecorino Romano)*

€ 18

con Tartufo Nero Fresco €

- **Gnocchi ai Tre Pomodori (2)**

*(Pomodoro Datterino Giallo, Pomodoro Datterino Rosso, Pomodoro Camone)*

€ 18

- **Tonnarelli Cacio Pepe al Pistacchio (2; 4; 5; 13)**

*(Pepe Nero, Pecorino Romano, Pistacchio)*

€ 20

con Tartufo Nero Fresco €

- **Lasagnetta Verde al Ragù di Vitella alle Erbe e**

**Fonduta di Parmigiano (2; 5; 9; 13; 14)**

€ 20



## Paste e Risotti

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

- Tortelli ai Funghi Porcini\*, Fatti in Casa,  
con Spuma di Parmigiano  
(Ripieno: Ricotta, Funghi) (2; 5; 13; 14)

€ 22

con Tartufo Nero Fresco €

- Risotto "Carnaroli" alla Barbabietola  
Formaggio Caprino e Noci (4; 5)

€ 22

- Rosa del VIB

(Raviolo Ripieno con Cacio e Pepe, Lime, Tartufo, Pistacchio) (2; 4; 5; 13; 14)

€ 24

con Tartufo Nero Fresco €

- Risotto al Nero di Seppia con Funghi Porcini\*  
(Crema di Piselli, Calamari Tostati) (5; 7; 8; 13; 14)

€ 26

- Spaghetti Fatti in Casa ai Frutti di Mare (2; 3; 7; 8; 13; 14)

€ 26

- Spaghetti all'Aglio Nero  
con Tartare di Salmone\*\* Selvatico e Bottarga (2; 8; 13; 14)

€ 30

- Fettuccine al Ragù di Wagyu (2; 13; 14)

€ 32



## Secondi Piatti di Pesce

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

- Filetto di Salmone Marinato in Agrumi  
su Crema di Polenta, Favette e Taccole **(2; 8; 13)**

€ 28

- Merluzzo Aromatizzato su Purea di Ceci, Patate  
Agrumi e Verdurine Saltate al Wok **(8; 13)**

€ 28

- Tonno Tataki in Crosta di Pistacchio, Radicchio  
e Frutta **(4; 8; 13)**

€ 28

- Orata Ripiena in Crosta di Patate  
su Purè di Mais **(2; 5; 8; 13)**

*(Ripieno: Orata, Patata Americana, Fumetto di Pesce)*

€ 28

- Grigliata di Pesce\*\* Misto  
con Verdure Wok e Patate Arrosto **(3; 8; 13)**

€ 34

- Spigola al Sale con Verdure Bollite

1 Kg. per 2 Pax **(8; 13; 14)**

all'etto € 9



## Secondi Piatti di Carne

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

- Supreme di Pollo in Salsa Teriyaki e Sesamo  
con Pak Choi e Purea di Patate (1; 4; 12; 13)

€ 24

- Straccetti di Manzo ai Funghi Porcini\*  
con Patate Novelle e Baby Verdure (5; 8; 10; 13; 14)

€ 26

- Saltimbocca alla Romana (2; 5; 13)

Carne di Vitella, Prosciutto Crudo, Salvia, Pomodori Secchi, e Verdure

€ 26

- Ossobuco di Vitella su Risotto alla Milanese (5; 9; 13)  
*(Zafferano e Fondo di Carne)*

€ 27

- Carrè d'Agnello in Crosta alle Erbe Aromatizzate  
Patata Americana, Patata Viola, Patata Bianca,  
Carote, Fondo Bruno (2; 4; 9; 13)

€ 27

- Brasato al Barolo (2; 5; 9; 13)

*(Servito con Purea di Patate, Asparagi e Carote)*

€ 30

- Filetto di Manzo alla Griglia  
con Patate Novelle e Verdurine al Wok (5; 9; 13)

€ 36

con Tartufo Nero Fresco € 48



## Insalate

*La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato*

- **Insalata Mista (9)**

€ 14

- **Insalata di Finocchi, Agrumi e Olive Taggiasche (13)**

€ 18

- **Insalata Greca (2; 5)**

Pomodori, Cetriolo, Feta, Olive

€ 18

- **Quinoa e Avocado**

Quinoa, Avocado, Cipolla Rossa, Peperoni, Cetriolo, Feta,  
Carciofi, Melograno, Pinoli, Dressing (1; 4; 5)

€ 18

- **Caesar Salad**

Insalata, Pollo, Uova, Scaglie di Parmigiano,  
Crostini di Pane, Dressing (2; 5; 13; 14)

€ 20

## Contorni

- **Cicoria (5)**

€ 10

- **Patate Novelle al Forno**

€ 10

- **Carciofo alla Romana (13)**

€ 10

- **Puntarelle (8; 12)**

€ 10

- **Verdurine Miste in Wok**

€ 10

## Elenco Allergeni Alimentari



### ARACHIDI E DERIVATI - (1)

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



### GLUTINE - (2)

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



### CROSTACEI E DERIVATI - (3)

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - (4)

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### LATTE E DERIVATI - (5)

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



### LUPINO E DERIVATI - (6)

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - (7)

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



### PESCE E DERIVATI - (8)

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



### SEDANO E DERIVATI - (9)

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### SENAPE E DERIVATI - (10)

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - (11)

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### SOIA E DERIVATI - (12)

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - (13)

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come (so.) usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



### UOVA - (14)

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



Prodotto congelato o surgelato all'origine



Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido a -18°C

Per allergie e intolleranze leggere la lista allergeni nel menù o chiedere al personale di sala. Grazie

All'assenza di prodotto fresco dovuta per mancata reperibilità, causa fermo ittico o condizioni meteo, sarà utilizzato un prodotto congelato (\*) all'origine o sottoposto ad abbattimento (\*\*) rapido -18°C per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP a sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.