



Antipasti / Starters

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Ostriche "Gillardeau"** ⁽⁷⁾
Oyster "Gillardeau"
2 PZ. € 16

▪ **Gamberi* Rossi di Mazara del Vallo** ⁽³⁾
Red Prawns* from Mazara del Vallo
€ 7

▪ **Scampi* di Mazara del Vallo** ⁽³⁾
Langoustine* from Mazara del Vallo
€ 8

▪ **Tartare di Pesce** Fresco del Giorno** ^(8,13)
Fresh Fish** of the Day Tartare
€ 20

• con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle €

▪ **Carpaccio di Pesce** Fresco del Giorno** ^(8,13)
Fresh Fish** Carpaccio of the Day
€ 18

• con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle €

▪ **Insalata di Finocchi, Agrumi e Olive Taggiasche** ⁽¹³⁾
Fennel Salad Citrus and Taggiasca Olives
€ 14

▪ **Insalata Greca** ^(2, 5)
Greek Salad
€ 14

▪ **Insalata di Salmone** Selvatico con Mango Fresco e Mela Verde** ^(8,13)
Wild Salmon** Salad with Fresh Mango and Green Apple
€ 18

▪ **Carpaccio di Polpo* con Agrumi Rucola e Cipolla Marinata** ^(7,13)
Octopus* Carpaccio with Citrus Rocket Salad and Marinated Onion
€ 22

▪ **Sautè di Cozze con Pomodori Datterino** ^(7,13)
Sauté of Mussels with Datterino Tomatoes
€ 18

▪ **Carpaccio di Manzo** , Rucola e Parmigiano** ⁽⁵⁾
Beef Carpaccio** , Rocket Salad and Parmesan
€ 20

▪ **Caviale "Osietra"** ⁽⁸⁾
Caviar "Osietra"
GR.20 € 55



Antipasti / Starters

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Due Tipi di Carciofi* (Romana e Giudìa)** (13)

Two Types of Artichokes* (Romana and Giudìa)

€ 15

▪ **Melanzana alla Parmigiana** (2,5)

Eggplants Parmesan

€ 14

▪ **Crocchette di Calamari* e Gamberi Rossi* di Mazara del Vallo** (2;3;5;7;14)

Calamari Croquettes and Red Prawns from Mazara del Vallo

€ 18

▪ **Sfere di Pane Croccante Ripiene con Avocado, Stracciatella e Tris di Tartare**** (2;5;8)

Crispy Bread Balls Stuffed with Avocado, Stracciatella and Tartare** Tris

€ 18

▪ **Fiori di Zucca al Nero di Seppia con Bufala, Provola e Gamberi*** (2;3;5)

Squid ink Zucchini flowers with Buffalo, Provola cheese and Prawns*

€ 16

▪ **Prosciutto di Parma 20 mesi e Mozzarella di Bufala / o con Melone** (5)

Parma Ham 20 months and Buffalo Mozzarella / or Melon

€ 16

▪ **Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Pomodoro e Basilico** (5)

Caprese of Buffalo Mozzarella DOP Tomato and Basil

€ 15

• **con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle** €

▪ **Selezione di Salumi I.G.P. e Formaggi:**

(Prosciutto di Parma, Spianata Romana, Salame, Lonza e Formaggi) (2,4,5,10,11)

Selection of Salumi I.G.P. and Cheeses: (Parma Ham, Spianata Romana, Salami, Pork Loin, Cheeses)

€ 20

▪ **Insalatina di Gamberi*, Arancia e Avocado** (3)

Prawn*, Orange and Avocado Salad

€ 18

▪ **Vitel Tonnè** (5;8;13;14)

Veal Tonnè

€ 18



Primi Piatti / First Courses

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Zuppa del Giorno** (2;4;9)
Soup of the Day
€ 13

▪ **Tonnarelli Fatti in Casa all'Amatriciana** (2,5,14)
Homemade Amatriciana Tonnarelli Pasta
€ 13

▪ **Tonnarelli Fatti in Casa alla Carbonara** (2,5,14)
Homemade Carbonara Tonnarelli Pasta
€ 14

• *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €

▪ **Tonnarelli Fatti in Casa Cacio Pepe e Lime** (2,5,14)
Homemade Cacio Pepe and Lime Tonnarelli Pasta
€ 13

• *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €

▪ **Tonnarelli Fatti in Casa alla Gricia con Carciofi Croccanti** (2,5,13,14)
Homemade Gricia Tonnarelli Pasta with Crispy Artichokes
€ 14

▪ **Penne all' Arrabbiata** (2)
all'Arrabbiata Pasta with Tomato Sauce, Garlic, chili Pepper, EVO oil.
€ 13

▪ **Fettuccine di Farro Fatte in Casa con Pesto ai 4 Pomodori, Basilico e Noci** (2,4,5,14)
Homemade Spelt Fettuccine with Four-Tomato and Basil Pesto, Walnuts
€ 16

▪ **Fettuccine Fatte in Casa al Ragù di Vitella in Bianco** (2;5;9;13;14)
Homemade Fettuccine Pasta with Veal Ragout
€ 18

▪ **Spaghettone Fatto in Casa con Polpette al Sugo** (2;5;9;14)
Homemade Spaghettone with Meatballs in Tomato Sauce
€ 18

▪ **Lasagna Verde** al Ragù di Vitella in Bianco** (2;5;9;13;14)
*Green Lasagna** with White Veal Ragout*
€ 16

La Nostra Pasta Fresca è Fatta in Casa (Tonnarelli, Ravioli, Fettuccine)
Our fresh pasta is homemade (Tonnarelli, Ravioli, Fettuccine)



Primi Piatti / First Courses

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

Spaghetti "La Molisana" alle Vongole Veraci (2;7;13)

Squared Spaghetti "La Molisana" with Clams

€ 20

• *con Bottarga Fresca* / *and Bottarga* €

▪ **Tonnarelli ai Frutti di Mare** (2;3;7;8;13;14)

Tonnarelli with Seafood

€ 22

▪ **Ravioli Venti Tuorli Rosè** (2;5;14)

Ravioli Twenty Yolks with Tomatoes

€ 16

▪ **Ravioli Venti Tuorli al Tartufo** (2;5;14)

Ravioli Twenty Yolks with Truffle

€ 18

• *con Tartufo Nero Fresco* / *Fresh Black Truffle* €

▪ **Risotto "Carnaroli" ai Funghi Porcini*** (5)

Carnaroli" Risotto with Porcini Mushroom*

€ 18

• *con Tartufo Nero Fresco* / *Fresh Black Truffle* €

▪ **Risotto "Carnaroli" Gamberi*, Limone e Zafferano** (3, 5)

White Risotto "Carnaroli" with Shrimp Lemon and Saffron*

€ 20

▪ **Gnocchetti al Pesto di Pistacchio e Stracciatella di Bufala** (2,4,5,9,13)

Gnocchetti with Pistachio Pesto and Buffalo Stracciatella

€ 18

▪ **Spaghettone Fatto in Casa Aglio, Olio, Peperoncino e Battuto di Gamberi Rossi* e Caviale Osietra Classic** (2;3;8)

Home Made Spaghettone with Garlic, Oil, Chilli Pepper, Red Prawns and Caviar Sauce*

€ 28

La Nostra Pasta Fresca è Fatta in Casa (Tonnarelli, Ravioli, Fettuccine)

Our fresh pasta is homemade (Tonnarelli, Ravioli, Fettuccine)



Secondi Piatti / Main Courses

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Trippa alla Romana** (5,9,13)
Roman Tripe
€ 15

▪ **½ Galletto** al Rosmarino e Patate Rustiche** (9,13)
½ Chicken** with Rosemary and Rustic Potatoes
€ 18

▪ **Coda alla Vaccinara** (5,9,13)
Beef Tail "alla Vaccinara"
€ 18

▪ **Saltimbocca di Vitella alla Romana** (2,5,13)
Roman Saltimbocca of Veal
€ 18

▪ **Ossobuco con Funghi e Purea di Patate, Lime e Zenzero** (2;5;9;13)
Marrowbone with Mushrooms and Mashed Potatoes, Lime and Ginger
€ 20

▪ **Straccetti di Manzo con Rucola Grana e Pomodori Datterino** (5,13)
Beef Slices with Rucola Grana Padano and Datterino Tomatoes
€ 22

▪ **Abbacchio alla "Scottadito"**
Lamb "Scottadito"
€ 24

▪ **Tagliata di Pollo alla Griglia con Rucola, Pomodorini e Aceto Balsamico** (13)
Grilled Chicken Slices with Arugula, Cherry Tomatoes, and Balsamic Vinegar
€ 20

▪ **Cotoletta di Pollo con Caesar Salad** (2,5,9,14)
Chicken Cutlet with Caesar Salad
€ 20

▪ **Filetto di Manzo con Patate Rustiche e Verdure Miste** (5,9)
Beef Fillet with Rustic Potatoes and Mixed Vegetables
€ 32

• con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle €



Secondi Piatti / Main Courses

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Salmone** Grigliato con Finocchio Arancia e Olive** (5;8)

*Grilled Salmon** with Fennel Salad Oranges and Olives*

€ 20

▪ **Frittura di Calamari* e Gamberi* in Salsa Tartara** (2;3;7;8;9;10)

Fried Squid and Prawns* in Tartara Sauce*

€ 20

▪ **Filetto di Spigola con Lattuga Romana Brasata e Panna Acida al Lime** (5;8)

Fillet of Sea Bass with Braised Roman Lettuce and Lime Sour Cream

€ 22

▪ **Tonno** Scottato con Pistacchio e Insalatina Marinata** (4;8;12)

*Seared Tuna** with Pistachios and Marinated Salad*

€ 22

▪ **Calamaro* alla Griglia su Letto di Scarola, Uvetta, Olive Taggiasche e Acciughe** (7,8,13)

Grilled Squid on a Bed of Escarole, Raisins, Taggiasca Olives, and Anchovies*

€ 20

▪ **Gamberi* in Pasta Kataifi con Purè di Patate e Cipolla Caramellata** (3;5)

Shrimp in Kataifi Paste with Potato Purè and Caramelized Onion*

€ 24

▪ **Grigliata Mista di Pesce*** (3;7;8)

*Mixed Grilled Fish**

€ 32



Contorni / Side Dishes

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

▪ **Patate Arrosto** (3;7;8)

Roast Potatoes

€ 8

▪ **Carciofo alla Giudia** (Fritto) (13)

"Giudia" Artichoke (Fried)

€ 8

▪ **Carciofo alla Romana** (13)

Roman Artichoke

€ 8

▪ **Lattuga Romana Brasata** (13)

Braised Roman Lettuce

€ 8

▪ **Patate Fritte*** (3;7;8)

French Fries*

€ 8

▪ **Cicoria**

Chicory

€ 8

▪ **Insalata Mista**

Mixed Salad

€ 10



Crostini / Crostini

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | *Product availability according to market availability*

Crostino al Prosciutto ^(2,5)

Crostino with Prosciutto

€ 12

Crostino alle Alici ^(2,5,8)

Crostino with Mozzarella and Anchovies

€ 10

Crostino con Salsa di Tartufo ⁽²⁾

Crostino with Truffle Sauce

€ 10

• *con Tartufo Nero Fresco / Fresh Black Truffle* €

Crostino al Salmone ^{** (2,5,8)}

Crostino with Salmon ^{**}

€ 12

Bruschette / Bruschetta

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | *Product availability according to market availability*

Bruschetta al Pomodoro ⁽²⁾

Bruschetta with Tomato

€ 4

Bruschetta Miste ⁽²⁾

(Pomodoro, Prosciutto, Aglio, Olio)

Bruschetta Mixed (Tomato, Ham, Garlic, Oil)

€ 6

Bruschetta Mozzarella e Alici ^(2,5,8)

Bruschetta Mozzarella and Anchovies

€ 8



Pizza / Italian Pizza

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | Product availability according to market availability

Focaccia Semplice (2)

Simple Focaccia

€ 6

Marinara (2)

Pomodoro, Aglio, Origano

Tomato, Garlic, Organ

€ 9

Margherita (2,5)

Pomodoro, Mozzarella

Tomato, Mozzarella

€ 11

Napoli (2,5,8)

Pomodoro, Mozzarella, Alici

Tomato, Mozzarella, Anchovis

€ 12

Capricciosa (2,5,13,14)

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Olive, Uovo,

Tomato, Mozzarella, HamMushrooms, Artichokes, Olives, Egg,

€ 15

Salsiccia (2,5)

Mozzarella, Salsiccia

Mozzarella, Sausage

€ 13

*Tartufata con Funghi** (2,5,13) (Bianca)

Mozzarella, Funghi, Crema di Tarufo

Mozzarella, Mushroom, Truffle Cream*

€ 18

Vegetariana (2,5)

Mozzarella, Verdura

Mozzarella, Cooked Vegetables

€ 14

Würstel di Pollo e Tacchino (2,5)

Pomodoro, Mozzarella, Würstel di Pollo e Tacchino

Tomato, Mozzarella, Chicken Würstel

€ 13

Amatriciana (2,5)

Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, Pecorino Romano

Tomato, mozzarella, Bacon, Pecorino Cheese

€ 13



Pizza / Italian Pizza

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | *Product availability according to market availability*

Fiori di Zucca e Alici (2,5,8)

Fiori di Zucca, Alici
Squash Blossoms and Anchovies

€ 13

Tonno e Cipolla (2,5,8)

Pomodoro, Tonno, Cipolla
Tomato, Tuna, Onion

€ 13

Calzone Ripieno (2,5,14)

Mozzarella, Uovo, Parmigiano, Prosciutto, Pepe Nero
Mozzarella, Egg, Parmesan, Ham, Black Pepper

€ 13

Focaccia con Mozzarella di Bufala, Rughetta, Pomodorini e Olive (2,5,13)

Mozzarella di Bufala, Ruchetta, Pomodori e Olive
Focaccia with Buffalo Mozzarella, Rughetta, Tomatoes and Olives

€ 16

Prosciutto Crudo (2,5)

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo
Tomato, Mozzarella, Ham

€ 14

Quattro Formaggi (2,5)

Pecorino, Parmigiano, Mozzarella, Gorgonzola
Four Cheeses: Pecorino, Parmigiano, Mozzarella, Gorgonzola

€ 14

Francescana (2,5)

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto
Tomato, Mozzarella, Mushroom, Ham

€ 15

*Al Salmone*** (2,5,8)

Mozzarella, Salmone, Prezzemolo
*Mozzarella, Salmon**, Parsley*

€ 16

Diavola (2,5)

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante
Tomato, Mozzarella, Hot Salami

€ 15



Frutta / Fruits

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | *Product availability according to market availability*

Frutta di Stagione
Seasonal Fruit
€ 8

Ananas
Pineapple
€ 8

Fragole con Limone
Strawberries with Lemon
€ 8

Fragole con Gelato ^(5,14)
Strawberries with Ice Cream
€ 10

Cestino di Pane / Bread Basket
€ 5

Servizio Pulizia Tovagliato e Stoviglie / Table Linen and Tableware Cleaning Service € 3 a persona



Bevande / Beverages

La disponibilità dei prodotti secondo la reperibilità del mercato | *Product availability according to market availability*

Acqua Naturale in Bottiglia di Vetro
Still Water in Glass Bottle

CL € 4

Acqua Frizzante in Bottiglia di Vetro
Sparkling Water in Glass Bottle

CL € 4

Coca Cola / Fanta/ Sprite/ Ice Tea / Lemon Soda

Soft Drink Bottles

33 CL € 5

Succo di Mela Verde

Green Apple Juice

€ 5

Succo di Ananas

Pineapple Juice

€ 5

Birra in Bottiglia (Analcolica)

Bottled Beer (Non-alcoholic)

33 CL € 7

Birra Heineken

Bottled Beer

33 CL € 7

Birra alla Spina Nastro Azzurro

Draught Beer

0,20 ML € 5

Birra alla Spina Nastro Azzurro

Draught Beer

0,40 ML € 7

Birra alla Spina

Draught Beer

1 LT € 20

■ *Elenco Allergeni Alimentari*

	(1) - ARACHIDI e DERIVATI (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)		(9) - SEDANO e DERIVATI (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
	(2) - GLUTINE (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)		(10) - SENAPE e DERIVATI (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
	(3) - CROSTACEI e DERIVATI (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)		(11) - SEMI DI SESAMO e DERIVATI (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
	(4) - FRUTTA a GUSCIO e DERIVATI (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)		(12) - SOIA e DERIVATI (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
	(5) - LATTE e DERIVATI (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)		(13) - ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come (so ₂) 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)
	(6) - LUPINO e DERIVATI (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)		(14) - UOVA (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
	(7) - MOLLUSCHI e DERIVATI (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)		Prodotto congelato o surgelato all'origine
	(8) - PESCE e DERIVATI (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)		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.

■ *Food Allergens List*

	(1) - PEANUTS and DERIVATIVES (creams and condiments containing peanuts, even in small amounts)		(9) - CELERY and DERIVATIVES (both as pieces and within prepared soups, sauces and vegetable concentrates)
	(2) - GLUTEN (cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including their hybridized strains)		(10) - MUSTARD and DERIVATIVES (may be found in sauces and dressings, especially mustard sauces)
	(3) - CRUSTACEANS and DERIVATIVES (sea and freshwater crustaceans: shrimp, prawns, scampi, crab and similar)		(11) - SESAME SEEDS and DERIVATIVES (whole seeds used in bread, flours containing small percentages)
	(4) - TREE NUTS and DERIVATIVES (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios)		(12) - SOY and DERIVATIVES (soy-based products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar)
	(5) - MILK and DERIVATIVES (any product containing milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)		(13) - SULPHUR DIOXIDE and SULPHITES (sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as so ₂ , used as preservatives and may be found in: preserved fish products, pickled foods, foods in oil or brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices).
	(6) - LUPIN and DERIVATIVES (present in vegan foods in the form of: roasts, salamis, flours, and similar products)		(14) - EGGS (eggs and products containing eggs: mayonnaise, emulsifiers, fresh egg pasta)
	(7) - MOLLUSCS and DERIVATIVES (scallops, razor clams, mussels, oysters, limpets, clams, tellins, etc.)		Frozen at origin product
	(8) - FISH and DERIVATIVES (food products containing fish, even in small quantities)		Blast chilled to -18°C

For allergies and intolerances, please refer to the allergen list in the menu or ask our staff.

In the absence of fresh product due to lack of availability, fishing ban or weather conditions, a product frozen (*) at origin or blast chilled -18°C (**) to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04, will be used.