



Lasciati tentare.....

Give in to temptation.....

Menu Degustazione di terra (6 portate) 49 €
(minimo per due persone)

Tasting menu 'Land' (6 dishes) 49 €
(for at least two people)

Menu Degustazione di mare (6 portate) 59 €
(minimo per due persone)

Tasting menu 'Sea' (6 dishes) 59 €
(for at least two people)

Abbinamento con vini del Territorio 30 €

Accompanied by a selection of local wines 30 €

* * * * *

La Nostra Focaccia 10 €

(Focaccia con il nostro lievito madre alla pugliese)

Our Focaccia 10 €

(Focaccia made with our natural Puglian-style yeast)



Antipasti
Starters

La Triglia, il Gambero e il loro Ristretto 15 €
(Sandwich di triglia e gambero rosso con la loro salsa)
The Mullet, the Prawn and their Restricted Broth 15 €
(Layers of mullet and red prawns in their sauce)

Gamberoni Roma-Tokyo 14 €
(Gamberi in tempura panati al pane panko, mayo piccante)
Rome-Tokyo Prawns 14 €
(Tempura prawns in panko breadcrumbs, spicy mayonnaise)

Pulpo 15 €
(Catalana di polpo)
Octopus 15 €
(Catalan-style octopus)

Ostriche 4 €
Oysters 4 €

Plateau Gran Crudo 35 €
Grand raw fish platter 35€

Manzo Ubriaco 14 €
(Carpaccio di manzo marinato al vino, pomodorini confit, misticanza di campo, fonduta di parmigiano)
Drunken Beef 14 €
(Beef carpaccio marinated in wine, cherry tomato confit, mixed wild salad leaves, parmesan fondue)

Tartare Fondente 15 €
(tartare di manzo, uovo pochè, pecorino affumicato e broccolo siciliano)
Melt-in-your-mouth Tartare 15 €
(Beef tartare, poached egg, smoked pecorino cheese and Sicilian broccoli)

Bombette 14 €
(involtini di coppa di maiale con scamorza affumicata e prosciutto artigianale di Praga)
Pork Rolls 14 €
(neck of pork rolls with smoked scamorza cheese and artisanal Prague ham)

Pulled Pork 13 €
(Crocchette di pulled pork in salsa BBQ, verze agrodolci con mayo allo yogurt)
Pulled Pork 13 €
(Pulled pork croquettes in BBQ sauce, with sweet and sour Savoy cabbage and yogurt mayonnaise)

Parmigiana 15 €
(Tortino di melanzana alla parmigiana)
Parmigiana 15 €
(Parmigiana aubergine tartlets)



Primi

First courses

(Am)mazzancolla 16 €

(Tagliolino di pasta fresca con mazzancolle e la loro salsa)

Langoustines 16 €

(Fresh tagliolino pasta with langoustine sauce)

Genovese 16 €

(Calamarata al ragout di polpo alla genovese)

Genoese pasta 16 €

(Calamarata pasta with genoese-style octopus sauce)

Ostriche e Ostriche 16 €

(Spaghettoni 'Benedetto Cavalieri' ajo, ojo, ostriche e foglia d'ostrica)

Oysters and Oysters 16 €

(‘Benedetto Cavalieri’ spaghettoni with garlic, olive oil, oysters and oyster leaf)

Fettuccina ai Porcini 16 €

(Fettuccine di pasta fresca ai funghi porcini)

Fettuccina with Porcini mushrooms 16 €

(Fresh fettuccine pasta with porcini mushrooms)

Vado in Calabria e Torno! 15 €

(Casareccia, guanciale, n’duja e pecorino)

To Calabria and back! 15 €

(Home-made pasta, pork cheek, n’duja and pecorino cheese)

Sua Maestà la Carbonara 14 €

Her Majesty the Carbonara 14 €

Al Contadin Non Far Sapere... 18 €

(Risotto 'Tenuta San Massimo', pere e taleggio)

Don't Tell the Farmer.... 18 €

(‘Tenuta San Massimo’ risotto with pears and taleggio cheese)



Secondi

Second courses

Polpo BBQ 24 €

(Polpo rosticcato in salsa BBQ, marsh di patate allo zafferano e polentina piastrata)

Barbecued Octopus 24 €

(Seared octopus in BBQ sauce, mashed potatoes with saffron and grilled polenta)

Un branzino a Malibù 22 €

(Filetto di branzino con salsa di cocco e lime)

A Sea Bass in Malibu 22 €

(Fillet of sea bass with a coconut and lime sauce)

Roll Truffle Rabbit 22 €

(Roll di coniglio, tartufo e zucca)

Rabbit truffle rolls 22 €

(Rabbit rolls with truffle and pumpkin)

Manzo e Porcini 25 €

(Cube roll di manzo, crema di patate al rosmarino e porcini scottati)

Beef and Porcini mushrooms 25 €

(Beef cube rolls, creamed potatoes with rosemary and seared porcini mushrooms)

Contorni

Side dishes

Cicorietta Ripassata 6 €

Sautéed chicory 6 €

Patate Al Forno 6 €

Roast potatoes 6 €

Misticanza di Campo 6 €

Mixed wild salad leaves 6 €

Porcini alla Piastra 15 €

Grilled porcini mushrooms 15 €



Dolci

Desserts

Tiramisu' in Vasetto con Terra al Cacao 7 €

Tiramisù in a jar with a cocoa base 7 €

Financier alle Noci con Spuma di Cocco 7 €

'Financier' sponge fingers with nuts and coconut mousse 7 €

Cheesecake Scomposta Pere e Cioccolato 7 €

Deconstructed cheesecake with pears and chocolate 7 €

Sorbetti alla Frutta al Cucchiaino 7 €

Fruit sorbets 7 €