



Chef de Cuisine
Pantaleo De Pinto





ANTIPASTI

Entrées - Starters

Vitello tonnato alla "Niçoise"

32 €

Legumi, uova di quaglia

Veau, crudités, oeuf de caille, mayonnaise au thon

Veal, raw vegetable, quail egg, tuna mayonnaise

Pomodoro Green Zebra farcito

26 €

Gelatina di pomodoro, liquirizia

Tomate Green Zebra farcie, gelée de tomates, réglisse

Stuffed Green Zebra farcie, tomato jelly, liquorice

Fiori di zucca

34 €

Farciti con ricotta di capra e melone

Fleurs de courgette à la ricotta de chèvre et melon

Zucchini flowers with goats cheese ricotta and melon

Polpo arrosto

35 €

Caviale di melanzana, zeste di agrumi

Poulpe rôti, caviar d'aubergines aux zestes d'agrumes

Roasted octopus eggplant caviar with candied lemon

Acciughe marinate

35 €

Bruschetta al pomodoro

Anchois marinés, bruschetta de tomates

Marinated anchovies, tomato bruschetta

Gaspacho di anguria

32 €

Tartare di tonno e panis

Gaspacho de pastèques, tartare de thon et panis

Water melon gaspacho, tuna tartare and panis



PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Paste



Risotto ai frutti di mare

54 €

Sugo di crostacei

Risotto aux fruits de mer, jus de crustacés

Seafood risotto, shellfish jus

Maccheroni

42 €

Al ragù fine di vitello, crema di parmigiano reggiano e zest di limone

Macaroni sauce fine de veau, crème de parmigiano reggiano et zeste de citron

Macaroni with fine veal sauce, parmigiano reggiano cream and lemon zest

Spaghetti "Gentile"

48 €

Olio, aglio croccante, peperoncino, gamberi rossi e caviale

Spaghetti "Gentile", huile, ail croquant, piment, crevettes rouges et caviar

Spaghetti "Gentile", oil, crunch garlic, chili pepper, red prawns, and caviar

Ravioli di mozzarella

38 €

Pomodoro, basilico, capperi

Ravioli de mozzarella, tomate, basilic, câpres

Mozzarella ravioli, tomato, basil, caper

Tagliatelle Yaca

45 €

Tagliatelle flambè nella forma di Parmigiano Reggiano

Tagliatelles flambées dans la meule de Parmigiano Reggiano

Flambé tagliatelle in the wheel of Parmigiano Reggiano

Tagliolini freschi fatti in casa

38 €

Pesto, pomodori e basilico

Tagliolini fraîches faites "Maison", pistou, tomates, basilic

Fresh home made tagliolini with pesto, tomato, basil





SECONDI PIATI

IL MARE - La Mer - The Sea

Trancio di Branzino "Pizzaiola"

56 €

Pomodoro, origano, capperi

Filet de loup "pizzaiola", tomates, origan, câpres

Filet of sea bass "pizzaiola" tomato, oregano, capers

Filetti di triglia Zuppa di pesce, calamaro, finocchio

44 €

Tarteletta cipolla, olive, alici, pomodoro

Filets de rouget, soupe de poisson, calamars tartelettes et tomates

Red Mullet fillets, fish soup, calamari, tomato tartelette

Ventresca di tonno semicotta

46 €

Sottaceti di verdure aria di mandorle

Ventrèche de thon mi-cuite, pickles de légumes, amandes

Half-cooked tuna belly, vegetables pickles flavored with almonds

LA TERRA - Viande - Meat

SÉLECTION DE OLIVIER METZGER

Filetto di Vitello alla Milanese

58 €

Lattuga con zabaione alle erbe bagna cauda

Filet de veau à la Milanaise, sucrine, sabayon aux herbes et anchois

Veal fillet Milanaise, lettuce with herbs and anchovy sabayon

Tagliata di manzo "Wagyu"

65 €

Patate con yogurt greco

Tagliata de contre-filet Wagyu, pommes de terre au yaourt grec

Tagliata Wagyu strip loin, potatoes with Greek yogurt



I DOLCI

by Simona Fantauzzi



Pavlova, crema alla lavanda

24 €

Fragoline di bosco e coulis di frutti rossi

Pavlova à la lavande, fraises des bois et coulis de fruits rouges

Pavlova with lavender, wild strawberries and red fruit coulis

Sensazione di cioccolato bianco

18 €

Aromatizzato alla nespola e alla liquirizia

Sensation chocolat blanc parfumé à la nèfle et à la réglisse

White chocolate sensation, flavored with nedlar and liquorice

Gelato Mantecato (Per 2)

40 €

Con guarnizioni e salse

Crème glacée, garnitures et sauces sucrées

Ice cream with toping and sweet sauces

Mon "Cherry"

18 €

Bavarese con lime, ciliegie e gin

Mon "Cherry" bavarois aux citrons verts, cerises et gin Organic

My "Cherry" Bavarian with limes, cherries and gin

Eclair alla pesca e vaniglia con basilico

18 €

Sorbetto alla pesca bianca

Eclair pêche et vanille au basilic, sorbet à la pêche blanche

Peach and vanilla éclair with basil, white peach sorbet

Gelati artigianali

18 €

Vaniglia del Madagascar, Cioccolato, pistacchio, tiramisù

Glaces maison : Vanille de Madagascar, Chocolat, pistache, tiramisu

Homemade ice creams : Madagascar's Vanilla, chocolate, pistacchio, tiramisu

Sorbetti artigianali

18 €

Limone, Frutti rossi, Albicocca, coco con yuzu

Sorbets artisanaux : Citron, Fruits rouges, abricot, coco au yuzu

Homemade sorbets : Lemon, Red berries, apricot, coconut with yuzu

