

Antipasti

I Fiori di zucca

Leggermente gratinati con melanzane, ricotta e scamorza affumicata su crema di peperoni V
(1,7)

La Burrata

Con pomodorini colorati e basilico V
(7,8)

Il Prosciutto di Cinta Senese

Di Falorni, con gnocco fritto, pecorino Fiore Sardo e la giardiniera di Margot
(1,9,12)

La Battuta di bovino Piemontese**

Con olio EVO, crema d'uovo leggermente affumicata, tartufo nero estivo e pane sfogliato
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Il Polpo arrosto

Su passatella di cicerchie ai sentori mediterranei e cicorie di campo ripassate all'AOP
(2,4,8,12,14)

Le Tagliatelle di calamaro

Con gel al limone e lamelle di bottarga
(2,4,12,14)

Il Gambero rosso**

Crudo su datterini appassiti, cialda di pane, sedano croccante, lamelle di bottarga e crema di stracciatella all'olio al basilico
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Hors d'Oeuvres

38 Courgette Flower

Soft gratinated with aubergines, ricotta, scamorza smoked cheese on cream of pepper V

38 Burrata

With fresh tomatoes and basil V

48 Cinta Senese Falorni's ham

With fried gnocco, pecorino Fiore Sardo cheese and pickled vegetables

48 Piedmont beef tartare**

With EVO oil, slightly smoked egg cream, black summer truffle and puff-pastry bread

42 Roasted octopus

On cream of chicklings, Mediterranean flavor and wild chicory AOP

40 Squid Tagliatelle

With lemon and bottarga

45 Red prawn**

Raw on dried datterini tomatoes, bread, crispy celery, bottarga and creamy stracciatella with basil oil

Primi

I Ravioli al fior di latte**

E ricotta, con salsa di pomodori Datterini spellati al Parmigiano Reggiano Dop di montagna 24 mesi e basilico **V**
(1,3,5,6,7,8,9)

Le Linguine alla Nerano

Mantecate con zucchine fritte e i suoi fiori, basilico e Parmigiano Reggiano Dop stagionato 24 mesi **V**
(1,3,5,6,7,8,9)

I Tortelli

Ripieni di vitello col suo ristretto, zucca in agro speziata, crema al pecorino e tartufo nero
(1,3,7,9,12)

Lo Spaghetto **

Del pastificio Vicidomini mantecato con vongole e bottarga di muggine
(1,2,3,4,5,6,8,9,12,14)

La Fregula sarda **

Alle delizie del Tirreno al profumo di basilico leggermente piccante
(1,2,3,4,5,6,8,9,12,14)

I Tagliolini all'astice **

Con pomodori datterini, basilico e pistilli di zafferano di San Gavino
(1,2,3,4,12,14)

Il Risotto al limone

Ai sentori di rosmarino con tartare di scampi locali e ricci di mare
(2,3,7,12,14)

Le Pappardelle integrali

Con ragoût di coniglio al profumo di timo
(1,3,6,7,9,10,12,13)

First courses

38 Fior di latte Ravioli **

Filled with ricotta cheese, in peeled datterini tomato sauce, 24 months aged parmesan cheese and basil **V**

40 Nerano Linguine

Creamed with fried courgette and its flower, basil and 24 months aged Parmesan cheese **V**

46 Tortellini

Stuffed with veal, spicy-agro pumpkin, pecorino cheese cream and black truffle

44 Spaghetti **

From Vicidomini pasta factory, with clams and bottarga

46 Sardinian Fregula **

With Tyrrhenian Seafoods, basil flavored, slightly spicy

54 Lobster Tagliolini **

With datterini tomatoes, basil and San Gavino saffron pistils

50 Lemon Risotto

With rosemary, local langoustine tartare and sea urchins

42 Wholegrain pappardelle pasta

With rabbit ragoût, thyme scented

Secondi

Il Baccalà**

In salsa di datterini, capperi, olive con purea di patate

(2,4,7)

Il Rombo in crosta di patate

Il suo jus ristretto, tartare di melanzane affumicate e fiore di zucca ripieno di gamberi

(2,4,12,14)

Il Fritto del Pescatore**

Con verdure in pastella e salsa tartara

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

La Tiella di pesce (min 2 persone)

Zuppa di pesce con molluschi e crostacei con crostoni di pane

(1,2,4,9,12,14)

Il Pescato del giorno

Al forno con patate, olive, capperi, pomodorini, verdure di stagione e pistilli di zafferano

Alla griglia con un contorno a scelta

In crosta di sale

(ogni 100g)

(2,4,7,8,9,12,14)

L'Agnello si fa in tre

Lombatina in crosta di erbe, costoletta scotatta, porchetta di pancia glassata e fungo cardoncello al pepe verde

(1,6,7,8,10,12)

Il Filetto di vitello**

Da latte, con verdure di stagione, salsa Perigord con tartufo nero estivo

(1,7,8,9,12)

La Parmigiana

Classica di melanzane **V**

(1,7,8)

Main courses

46 **Salt Cod****

In datterini tomato sauce, capers, olives and mashed potatoes

48 **Turbot in potato crust**

His restricted juice, smoked aubergine tartare and pumpkin flower filled with shrimps

48 **Fisherman's fry****

With battered vegetable and tartar sauce

60 **Fish soup (min 2 people)**

Fish soup with crustacean and mollusk with bread crusts

Catch of the day

Baked with potatoes, olives, capers, tomatoes, seasonal vegetables and saffron pistils

Grilled with a side dish of your choice

In salt crust

25 (each 100g)

45 **Lamb selection**

Herb crust sirloin, grilled chop, glazed pork belly and cardoncello mushroom with green pepper sauce

48 **Veal fillet****

With seasonal vegetable, Perigord sauce with black summer truffle

40 **Parmigiana**

Traditional aubergine parmigiana with tomato sauce and parmesan cheese **V**

°Il Caviale *Caviar*

Asetra	
50g	280
30 g	230
La selezione di caviale sarà accompagnata da: patate al sale, blinis e crema acida <i>Caviar selection will be served with savory potato, blinis and sour cream (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)</i>	

°Le Ostriche *Oysters* (Cad/Each)

Servite con selezione di salse	10
<i>Served with sauces selection</i>	

°Il Gran crudo del Pescatore *Fisherman's raw fish*

2pz ostriche, 1pz mazzancolla, 1pz gambero rosso, 1pz scampo locale, 1pz tartarina del giorno	100
---	-----

Serviti con selezione di salse^(1,2,3,4,7,8,10,12,14)
Questo piatto può variare in base al mercato
del giorno

*2pcs oyster, 1pcs caramote prawn, 1pcs red shrimp,
1pcs local langoustine, 1pcs tartare of the day
Served with sauces selection.
This can vary according to the market of the day*

°La Tartare di Pescato del Giorno *Fish of the day Tartare*

Serviti con selezione di salse e bouquet d'insalata	44
<i>Served with sauces selection and bouquet of salad</i>	

°Il Carpaccio di Pescato del Giorno *Fish of the day Carpaccio*

Serviti con selezione di salse e bouquet d'insalata	44
<i>Served with sauces selection and bouquet of salad</i>	

°Gli Scampi Nostrani ** *Langoustine*

Crudo	
alla griglia con contorno a scelta	
in salsa con pasta a scelta	
<i>Raw</i>	
<i>Grilled with a side of your choice</i>	40
<i>With pasta of your choice</i>	
(Ogni 100g Each 100g)	

°I gamberi rossi ** *Red Prawns*

Crudo	
alla griglia con contorno a scelta	
<i>Raw</i>	
<i>Grilled with a side of your choice</i>	40
(Ogni 100g Each 100g)	

°L'Astice blu del Mediterraneo *Blu Mediterranean Lobster*

Alla Catalana	
In Salsa con pasta a scelta	
alla griglia con contorno a scelta	
Catalan Style	
With pasta of your choice	
Grilled with a side of your choice	40
(Ogni 100g Each 100g)	

°L'Aragosta *Lobster*

Alla Catalana	
In Salsa con pasta a scelta	
alla griglia con contorno a scelta	
Catalan Style	
With pasta of your choice	
Grilled with a side of your choice	40
(Ogni 100g Each 100g)	

Dessert

Il Girogelato

Gelato al pistacchio di bronte mantecato al momento 500g **V**
(1,3,7,8)

Lo Sferamisù

Mousse al mascarpone con savoiardi al caffè in un velo di cioccolato croccante
(1,3,7,8)

Le Consistenze di cioccolato

Bisquit al Guanaja fondente 70%, cremoso al Dulcey e montato al Caramelia con sorbetto al lampone
(1,3,5,6,7,8,11)

Il Confit di lampone

Con cremoso al cioccolato bianco, montato al lampone e biscotto al pistacchio di Bronte
(1,3,7,8)

Il Babà

Inzuppato in bagna speziata, rum, crema al profumo di vaniglia e frutti di bosco
(1,3,7,8)

La Tagliata

Mista di frutta di stagione

Desserts

40 **Girogelato**

Bronte's pistachio ice cream made à la minute (500g) **V**

22 **Sferamisù**

Mascarpone mousse with coffee savoiardi biscuits and crispy chocolate

22 **Chocolate texture**

70% dark Guanaja chocolate biscuit, creamy Dulcey and Caramelia mousse with raspberry sorbet

22 **Raspberry Confit**

With creamy white chocolate and Bronte's pistachio biscuit

22 **Babà**

soaked in spiced syrup, rum, vanilla-scented cream and wild berries

22 **Fruit Tagliata**

Seasonal fruit selection

Allergeni / Allergens

(1) Glutine / Gluten

(2) Crostacei/ Crustaceans

(3) Uova / Eggs

(4) Pesce / Fish

(5) Arachidi/Peanuts

(6) Soia / Soya

(7) Latticini / Milk

(8) Frutta a guscio / Nuts

(9) Sedano / Celery

(10) Senape / Mustard

(11) Sesamo / Sesame

(12) Anidride Solforosa/ Sulphur dioxide.

(13) Lupino / Lupin

(14) Molluschi / Molluscs