

Antipasti crudi di pesce

Raw fish appetizers

CRUDITÀ DI PESCE

**A selection of raw fish with Chef's matching*

32

TRIS DI TARTARE

Tartare di scampi, gambero rosso e viola con olio evo, sale maldon, limone e pepe

**Langoustine, red and purple shrimp tartare with evo oil, lemon, maldon salt and pepper*

23

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

Tartare di gambero rosso* con olio evo, sale maldon, limone e pepe

**Red shrimp tartare with evo oil lemon, maldon salt and pepper*

16

TARTARE DI GAMBERO VIOLA

Tartare di gambero viola* con olio evo, sale maldon, limone e pepe

**Purple shrimp tartare with evo oil lemon, maldon salt and pepper*

16

TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno* con olio evo, sale maldon, limone e pepe

**Raw tuna tartare with evo oil lemon, maldon salt and pepper*

16

TARTARE DI SCAMPI

Tartare di scampi* con olio evo, sale maldon, limone e pepe

**Langoustine tartare with evo oil lemon, maldon salt and pepper*

15

CARPACCIO DI SPIGOLA

Carpaccio di spigola* con olio evo, sale maldon, limone e pepe

**Sea bass carpaccio with evo oil lemon, maldon salt and pepper*

15

CARPACCIO DI RICCIOLA

Carpaccio di ricciola* con olio evo, sale maldon, limone e pepe

**Amberjack carpaccio with evo oil lemon, maldon salt and pepper*

16

CARPACCIO DI TONNO

Carpaccio di tonno* con olio evo, sale maldon, limone e pepe

**Tuna carpaccio with evo oil lemon, maldon salt and pepper*

16

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by * could be frozen

I prezzi sono espressi in euro (€) Prices are given in euros

Antipasti caldi di pesce

Hot fish appetizers

POLPO DELLA COORTE

Insalata tiepida di polpo con capperi in fiore, cipolla rossa, olive nere, pomodori pachino, peperoncino e basilico

**Warm octopus salad with capers, red onion, black olives, tomatoes, chili and peppers*

16

PANELLA CON GAMBERI ROSSI, MAIONESE DI RICCIO, GERMOGLI E POMODORINI CONFIT

**Panella with red prawns urchin sprout mayonnaise and confit cherry tomatoes*

16

CROSTINI CON GAMBERI* E LARDO DEI NEBRODI

**Grilled bread with lard and shrimps*

16

CALAMARI RIPASSATI IN PADELLA CON CICORIA E POMODORINI FRESCHI

**Pan-seared squid with chicory and fresh cherry tomatoes*

16

Antipasti di terra

Appetizers

TARTARE DI MANZO*

**Beef tartare*

14

PROSCIUTTO CRUDO TAGLIATO A MANO

**Hand-cut raw ham*

15

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto crudo, salame, mortadella, lonzino e formaggi misti

**Ham, salami, mortadella, loin and mix of cheeses*

20

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

**Mix of italian and international cheeses*

16

PANE

**Bread*

3

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by * could be frozen

I prezzi sono espressi in euro (€) Prices are given in euros

Primi

MARE

FISH

TAGLIOLINO ALL'ARAGOSTELLA*

**Pasta with plum tomato sauce and Lobster*
27

AGNOLOTTI DI BACCALÀ CON GAMBERI, TIMO E SCORZA DI LIMONE

**Cod agnolotti with shrimp, thyme and lemon zest*
20

RAVIOLI RIPIENI DI SCAMORZA E MELANZANA CON PESCE SPADA POMODORINI E MENTUCCIA*

**Ravioli stuffed with scamorza and eggplant with swordfish cherry tomatoes and mint*
20

PRIMO DEL GIORNO

**Dish of the day*

ROMAN TRADITION

TRADIZIONE ROMANA

BUCATINO AMATRICIANA

**Pasta with tomato sauce, guanciale and pecorino*
14

SPAGHETTI CARBONARA

**Spaghetti with guanciale, black pepper, pecorino and fresh eggs*
14

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by * could be frozen

I prezzi sono espressi in euro (€) Prices are given in euros

Secondi

MARE

FISH

INVOLTINO DI SPIGOLA*

Con funghi porcini, spinacino su crema di patate
**Seabass roll with mushrooms and spinach on potato cream*
22

GRIGLIATA DI PESCE

Con gamberi, calamari, tonno e scampi*
**Mix of grilled fish with shrimps, squids, tuna and prawns*
35

TONNO* PORCHETTATO

Con spezie della porchetta, foglie di spinacino, aceto di lamponi e pomodoro confit
**Tuna fillet flavoured with porchetta's spices on a bed of baby spinach, raspberry vinegar and tomato confit*
23

PESCE SPADA*

Con rosti di patata, melanzana grigliata e pomodoro confit
**Swordfish with potato rosti, grilled aubergine and confit tomato*
23

SECONDO DEL GIORNO

**Dish of the day*

MEAT

TERRA

FIorentINA

Fiorentina kobjeta
6/etto (100 gr)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

**Slices of veal with raw ham and sage*
15

TAGLIATA DI MANZO

Con pomodorini, rucola e scaglie di grana
**Beef steak whit tomatoes, rocket salad and parmesan*
23

TAGLIATA DI POLLO ALL'ACETO BALSAMICO

**Chicken with balsamic vinegar*
17

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by * could be frozen

I prezzi sono espressi in euro (€) Prices are given in euros

Contorni

Side dishes

CICORIA

**Chicory*

6

INSALATA MISTA

**Mix salad*

6

VERDURE MISTE GRIGLIATE

Melanzane, peperoni, zucchine e radicchio

**Grilled vegetables: eggplants, peppers, zucchinis and italian chicory*

6

PATATE AL FORNO

Con rosmarino e aglio

**Potatoes cooked in the oven with rosemary and garlic*

6

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by * could be frozen

I prezzi sono espressi in euro (€) Prices are given in euros

Dessert

TIRAMISÙ

Strati di biscotti savoiardi inzuppati nel caffè e farciti con crema al mascarpone
**layers of ladyfingers biscuits soaked in coffee and filled with mascarpone cream*

6

TORTA CASSATA SICILIANA

Pan di spagna ripieno di ricotta con cioccolato, coperto di glassa e frutta candita.
**Sponge cake filled with ricotta with chocolate, covered with icing and candied fruit*

7

TORTA SETTE VELI AL PISTACCHIO E RICOTTA

Sette strati di mousse ricoperti da una glassa al pistacchio e ricotta
**Seven layers of mousse covered with a pistachio and ricotta glaze*

7

TORTA SETTE VELI AL CIOCCOLATO

Sette golosi strati di pan di spagna al cioccolato
**Seven delicious layers of chocolate sponge cake*

7

CANNOLO SICILIANO

6

CANNOLO MINI

3

DELIZIA AL LIMONE

Torta di pan di spagna al limone con panna
**Lemon sponge cake with cream*

8

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

Strati: biscottata, crema al formaggio e caramello salato
**Layers of : biscuit, cream cheese and salted caramel*

8

PROFITTEROL AL PISTACCHIO E CARMELLO

Una montagna di piccoli bignè farciti di crema al pistacchio ricoperti di caramello
**A mountain of small puffs, filled with pistachio cream covered in caramel*

8

Bevande

ACQUA LISCIA / FRIZZANTE

**Still or Sparkling Water*
3.00

SOFT DRINKS

Coca Cola / Zero, Fanta, Sprite
3

MESSINA 33CL

**Beer*
5

CAFFÈ

**Coffee*
2.50

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by * could be frozen

I prezzi sono espressi in euro (€) Prices are given in euros

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

AI SENSI DEL REGOLAMENTO U.E. N. 1169/2011

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.**
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia.**
- 7. Latte e prodotti a base di latte.**
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di macadamia, noci del brasile, noci di pecan, pistacchi, noci del queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**