

ANTIPASTI

Appetizer

Melanzana alla parmigiana ✓ €15
Eggplant in a Parmesan way

Carpaccio di tonno affumicato con radicchio e crema di limone €18
Carpaccio of smoked tuna / radicchio / cream lemon

Insalata pazza con uova in camicia e tartufo nero ✓ €23
Colorful salad / poached egg / black truffle

Zuppa dello chef €11
Soup from the chef

LE NOSTRE PASTE

Pasta

Pappardelle con porcini e coppa croccante €17
Wide ribbon paste / porcini mushrooms / crispy ham

Orecchiette Pugliesi con salsa pomodoro e ricotta salata €14
Pasta ears / tomato / salted ricotta cheese

Spaghetti al pescatore €23
Spaghetti / delicacies from the sea

Ravioli fatte in casa ripieni di ricotta e spinaci con salsa al burro e salvia ✓ €18
Homemade ravioli / ricotta cheese / spinach / butter and sage

✓= vegetarian

PESCE

Fish dishes

Coda di rospo al forno con verdure e olive Taggiasche €29
Monkfish / from the oven / mixed vegetables / Taggiasche olives

Zuppa Gallipolina €35
Fish soup / half lobster / clams / squid

Merluzzo croccante con crema di ceci e lardo di colonnata €28
Cod / chickpea cream / Tuscan bacon

CARNE

Meat dishes

Bistecca Tomahawk alla piastra con salsa aromi misti €35pp
Tomahawk steak of the grill / sauce of mixed herbs minus 2p

Filetto di manzo con porcini e crema di fave €32
Tenderloin / porcini mushrooms / cream of broad beans

PIATTI CON TARTUFO

Truffle dishes

Carpaccio di carne con tartufo €27
Finely sliced tenderloin / truffle

Occhio di bue con tartufo ✓ €21
Fried egg/ truffle

Tagliolini con tartufo ✓ €21
Ribbon paste / truffle

Filetto di manzo con tartufo €37
Tenderloin / red wine sauce / truffle

MENU SORPRESA

Verassingsmenu 4- of 5 gangenmenu

Quattro Portate €60

Starter/pasta/fish or meat /cheese or dessert

Cinque portate €70

Starter/pasta/fish/meat/cheese or dessert

Quattro Portate ✓ €55

Starter/pasta/vegetables/cheese or dessert

Cinque portate ✓ €65

Starter/pasta/vegetables/cheese or dessert

A Tavola!



Starting from 6 people please be limited to 4 different dishes.
This to serve you smoothly. Thank you for your understanding