

UNA CUCINA CHE NASCE DAL MEDITERRANEO E SI APRE AL MONDO,
RACCONTANDO EMOZIONI IN OGNI PIATTO.

A cuisine rooted in the Mediterranean and open to the world,
crafted to tell emotions in every dish.



ANTIPASTI STARTERS

CARPACCIO DI RAPA ROSSA IN AGRODOLCE,
BURRATINA AFFUMICATA E CANNOLO DI PASTA FILO
AL CREAM CHEESE 14

Sweet and sour beetroot carpaccio, smoked burratina and
filo pastry cannolo filled with cream cheese

1.7

UOVO CROCCANTE AI CEREALI, CREMA DI PATATA
ALLO ZENZERO E CAROTA IN OLIO COTTURA 15

Crispy cereal-coated egg, ginger potato cream and
oil-poached carrot

1.3

BATTUTA DI FASSONA IGP, FIOCCHI DI SALE,
ALBICOCCA ARROSTITA, CROCK DI MORTADELLA E
SALSA AL LAMPONE 18

Fassona IGP beef tartare, Maldon salt flakes, roasted
apricot, mortadella crumble and raspberry sauce

1-3

CAPRESE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO,
CUOR DI POMODORO, BUFALA, LUCIDO DI ANGIURIA E
SFERE DI GIALLETTO AL MOSTO 18

Mediterranean bluefin tuna caprese, tomato heart, buffalo
mozzarella, watermelon glaze and must-fermented yellow
tomato spheres

4.12

POLPO IN DOPPIA COTTURA SU CREMA DI CAROTA
ALLO YUZU, PASSION FRUIT E FIOR DI ZUCCHINA IN
TEMPURA 20

Twice-cooked octopus on carrot cream with yuzu,
passion fruit and zucchini flower tempura

1.4

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

PACCHERO CON VELLUTATA AL DATTERINO GIALLO,
SPUMA DI MELANZANA ALLA MAGGIORANA E OLIVA
LECCINA DISIDRATATA 15

Pacchero pasta with yellow datterino tomato velouté,
marjoram eggplant foam and dehydrated Leccino olives

1.3

TORTELLO DI “BRASCIOLA BARESE”,
SALSA AL CILIEGINO, JUS DI VITELLO E BURRATA 16

“Brasciola Barese” tortello, cherry tomato sauce,
veal jus and burrata

1.3.7.9

STRASCINATA DI SEMOLA AL BIANCHETTO DI
PODOLICA A LENTA COTTURA, CREMA DI BASILICO E
CRISPY DI CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA 16

Strascinata pasta with slow-cooked Podolica beef,
basil cream and crispy Acquaviva red onion

1.3.9

FUSILLONE DI GRAGNANO AL RAGÙ DI POLPO,
OLIVE TAGGIASCHE ED ESTRATTO DI PREZZEMOLO 18

Gragnano fusillone pasta with octopus ragù, Taggiasca olives
and parsley extract

1.3.4.9

TROCCOLI AL NERO DI SEPIA E BASILICO
CON ARAGOSTELLA, SCAMPI E ASSOLUTO
DI GRANCHIO BLU 25

Black cuttlefish ink troccoli pasta with baby lobster,
langoustines and blue crab essence

1.2.3.4.9.12

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

ROLL DI ZUCCHINE IN FARCIA DI SCAMORZA
AFFUMICATA E CAPRINO, GAZPACHO DI VERDURE
E MICROGREENS 15

Zucchini roll stuffed with smoked scamorza and goat cheese,
vegetable gazpacho and microgreens

7.9

SALMONE ARROSTITO AL MISO IN CROSTA DI
PISTACCHIO, NOODLES DI VERDURE, NUVOLA
DI PATATA AL LIMONE E SALSA OLANDESE 18

Miso-glazed roasted salmon with pistachio crust, vegetable
noodles, lemon potato foam and hollandaise sauce

3.4.7

FILETTO DI MAIALINO LUCANO COTTO A BASSA
TEMPERATURA CON LACCATURA ALL'ALBICOCCA,
CROCCANTE DI GUANCIALE E MILLEFOGLIE DI PATATA 18

Low-temperature cooked Lucanian pork fillet, apricot glaze,
crispy guanciale and potato millefeuille

3.7.10

ENTRECÔTE DI ANGUS CON RUCOLA E GRANA
STAGIONATO 24 MESI 20

Angus entrecôte with rocket salad and 24-month aged
Parmesan

7

ROMBO CHIODATO DEL MEDITERRANEO,
MISTICANZA AROMATICA, ARANCE ALLA CANNELLA
E CROCCHETTA DI BACCALÀ AL NERO DI SEPPIA 22

Mediterranean turbot, aromatic mixed greens, cinnamon-
scented oranges and cod croquette with cuttlefish ink

1.3.4.9

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA Mixed salad	7
PATATE NOVELLE AL ROSMARINO Rosemary roasted baby potatoes	7
BIETOLA RIPASSATA Sautéed chard	7

DESSERT DESSERTS

COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE 7
Seasonal fruit compote

TIRAMISÙ RIVISITATO 7
Deconstructed tiramisu
1.3.7

MONOPORZIONE AL MANGO E PASSION FRUIT 7
(GLUTEN FREE)
Mango and passion fruit mono dessert (gluten free)
3

SABLÈ AL CACAO E NOCCIOLA, NAMELAKA AL 7
CIOCCOLATO BIANCO E SALSA AI FRUTTI ROSSI
Cocoa and hazelnut sablé, white chocolate namelaka
and red fruit sauce
1.3.7.8

SORBETTO ARANCIA E CAMPARI 7
Orange and Campari sorbet

ALLERGENI

ALLERGENS

1. **GLUTINE cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati**
GLUTEN cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives
2. **CROSTACEI E DERIVATI marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili**
CRUSTACEANS AND DERIVATIVES marine and freshwater: shrimp, prawns, crabs and similar
3. **UOVA e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo**
EGGS and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta
4. **PESCE E DERIVATI prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali**
FISH AND DERIVATIVES food products containing fish, even in small amounts
5. **ARACHIDI E DERIVATI creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi**
PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS sauces and dressings in which they may be present, even in small quantities
6. **SOIA E DERIVATI prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili**
SOY AND DERIVED PRODUCTS derived products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar items
7. **LATTE E DERIVATI ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie**
MILK AND DAIRY PRODUCTS any product containing milk, such as yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams
8. **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi**
TREE NUTS AND DERIVATIVES almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, pistachios
9. **SEDANO E DERIVATI sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali**
CELERY AND DERIVATIVES both in pieces and as an ingredient in soups, sauces and vegetable concentrates
10. **SENAPE E DERIVATI si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda**
MUSTARD AND DERIVATIVES can be found in sauces and condiments, especially mustard
11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale**
SESAME SEEDS AND DERIVATIVES whole seeds used in bread, flours containing even small percentages
12. **SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta**
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ - used as preservatives, may be found in: preserved fish products, pickled foods, oil-preserved or brined foods, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices
13. **LUPINO E DERIVATI presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari**
LUPIN AND DERIVATIVES found in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours and similar
14. **MOLLUSCHI E DERIVATI canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc**
MOLLUSCS AND DERIVATIVES scallops, razor clams, clams, mussels, oysters, limpets, cockles, etc.)