

# STARTERS

- ✓ TIRADITO DI RICCIOLA  
*Tiradito di ricciola, mango, concasse di pomodoro marinda, jalapeno, alghe kombu caramellate e sesamo*  
*Amberjack tiradito, mango, tomatoes, jalapeno, caramelized kombu and sesame*
- ✓ RUBIK DI TONNO  
*Tonno crudo, camote flambé, melone, sorbetto di lamponi e fusione alla soya*  
*Raw tuna, flambé camote, melon, sorbet of raspberries and soya sauce*
- ✓ TARTARE DI DENTICE  
*Tartare di dentice in ceviche, guacamole, tagliatelle di seppia e quinoa soffiata*  
*Dentex tartare, guacamole, noodles of cuttlefish and puffed quinoa*
- ✓ BACCALA' IN TEMPURA  
*Baccalà in tempura, verdure in carpione e mayonese al lime*  
*Cod tempura, marinated vegetables and lime mayonnaise*
- ✓ TARTARE DI BLACK ANGUS  
*Tartare di Black Angus con spuma di salsa tonnata*  
*Black Angus tartare with foam of tuna sauce*
- ✓ FOIE GRAS  
*Terrina di foie gras, pan brioche alla carota e chutney di arance*  
*Foie gras, carrot pan brioche and chutney of oranges*
- ✓ UOVO CROCCANTE  
*Uovo poché, selva cremasca, blend di pomodori e agretti*  
*Poche egg, cream of selva cheese, tomatoes and agretti*

# PLATEAUX UX & MORE

## V CRUDO OZIOSO

*Scampi, gamberi rossi, ostriche, sashimi e tartare del "pescato del giorno" con emulsione di frutta*

*Scampi, red prawns, oysters, "catch of the day" sashimis and tartares served with fruits emulsion*

## V PLATEAUX OZIOSO (2pax)

*Scampi, gamberi rossi, ostriche, sashimi e tartare del "pescato del giorno" con emulsione di frutta*

*Scampi, red prawns, oysters, "catch of the day" sashimis and tartares served with fruits emulsion*

PATANEGRA ( PALETA IBERICA)

*Patanegra ham*

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

*Cantabrian anchovies, toasted bread and salt butter*

OSTRICHE ROYALE di DAVID HERVE'

*Oysters Royale di David Hervè*

OSTRICHE PLEIADE POGET

*Oysters Pleiade Poget*

SCAMPI

*Scampi*

GAMBERI ROSSI

*Red Prawns*

# SECOND COURSES

- ✓ TRIGLIA IN CAMOUFLAGE  
*Triglia in camouflage, blend di pomodori, provola affumicata, limoni di Sorrento e asparagi*  
*Red mullet, tomatoes, smoked provola cheese, lemons from Sorrento and asparagus*
  
- ✓ BLACK COD  
*Black cod glassato al miso e spinacino*  
*Black cod glazed with miso and spinacino*
  
- ✓ SEPPIA ALLA BRACE  
*Seppia alla brace, royale di chorizo e lattughino in salmoriglio*  
*Grilled cuttlefish, chorizo and lattughino*
  
- ✓ TAGLIATA DI BLACK ANGUS  
*Tagliata di Black Angus alla brace, patate andine affumicate, ratatouille di verdure e salsa nikkey*  
*Black Angus steak, smoked potatoes, ratatouille of vegetables and nikkey sauce*
  
- ✓ SCOTTADITO D'AGNELLO  
*Scottadito d'agnello cbt, croccante di pistacchi, spuma di patate al tartufo e riduzione al mirto*  
*Lamb scottadito, pistachios, foam of truffle potatoes and mirto*
  
- ✓ RIB EYE  
*Entrecôte di Rib Eye, patate novelle e salsa agro-piccante*  
*Rib Eye with potatoes and spicy sauce*

350 gr

# FIRST COURSES

## V TAGLIOLINI AL CAVIALE

*Tagliolini fatti in casa, burro acido, gel al limone di Sorrento, finocchietto e caviale*

*Homemade tagliolini, acid butter, gel of lemons from Sorrento, fennel and caviar*

## V RAVIOLI OZIOSI

*Ravioli ripieni di cacio e pepe, lime, bottarga e gamberi rossi di Mazara del Vallo*

*Ravioli with cacio-cheese and pepper, lime, bottarga and red prawn tartare*

## V BOTTONI ALL'ASTICE

*Bottoni ripieni di astice, burrata, pesto gentile e coulis di pomodori San Marzano*

*Linguini with lobster, burrata cheese, pesto and coulis of San Marzano tomatoes*

## V RISO AL SALTO

*Riso al salto, peperone piquillo, scampi crudi e caprino al cedro*

*Risotto al salto, piquillo peppers, raw scampi and caprino cheese*

## V SPAGHETTI DELLA TRADIZIONE

*Spaghetti di Gragnano al pomodoro pachino e basilico*

*Spaghetti from Gragnano with pachino tomatoes and basil*

## V FUSILLONI ALLO ZAFFERANO

*Fusilloni di Gragnano, zafferano, asparagi, speck d'anatra e crumble di nocciole*

*Fusilloni from Gragnano, saffron, asparagus, duck and crumble of hazelnuts*

# DESSERTS

- ✓ TIRAMISU'
- ✓ TARTE TATIN con gelato alla vaniglia
- ✓ CHEESE CAKE
- ✓ SORBETTI
- ✓ GIARDINETTO DI FRUTTA CON MERINGA ALLO CHAMPAGNE
- ✓ BABA' RIPIENO