





RISTORANTE

Le informazioni, relative alla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, sono segnalate direttamente sul menù.

The informations regarding the presence of substances that may cause allergies and intolerances is indicated directly on the menu.

1 – Glutine / Gluten	8 – Frutta a guscio / Nuts
2 – Crostacei / Crustaceans	9 – Sedano / Celery
3 – Uova / Egg	10 – Senape / Mustard
4 – Pesce / Fish	11 – Sesamo / Sesame
5 – Arachidi / Peanut	12 – Anidride Solforosa / Sulphur Dioxide
6 – Soia / Soy	13 – Lupini / Lupine
7 – Latticini / Dairy products	14 – Molluschi / Molluscs

Per tutti i prodotti presenti nel menù non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

For all the products on the menu it is not possible to guarantee the absence of allergens due to possible cross-contamination

\* Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu

\* Some raw materials can be deep-frozen at origin or frozen on site by rapid blast chilling, as described in the procedures of the self-control manual using the HACCP system pursuant to EC Reg. 852/04.  
The dining room staff is available to provide any information regarding the products on the menu

# CRUDO DI PESCE

## OUR RAW FISH

CAVIALE "ASETRA" [1, 3, 4, 6, 7]\* 30gr  
SERVITO CON MIMOSA 50gr  
D'UOVO, ACCIUGHE, BURRO,  
ERBA CIPOLLINA, CRÈME FRAÎCHE,  
PATATE E BLINIS DI GRANO  
SARACENO

"ASETRA" CAVIAR SERVED WITH  
EGG, ANCHOVIES, BUTTER, CHIVES,  
CRÈME FRAÎCHE, POTATOES AND  
BUCKWHEAT BLINIS

PLATEAU ROYALE: [1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14]\*  
ASSAGGIO DI TRIS DI TARTARE,  
2 GAMBERI, 2 SCAMPI, 2 OSTRICHE  
PLATEAU ROYALE, TRIO OF TARTARE  
TASTING, 2 SHRIMPS, 2 LANGUSTINE  
AND 2 OYSTERS

PLATEAU DI PESCE: [2, 12, 14]\*  
2 GAMBERI, 2 SCAMPI, 2 OSTRICHE  
RAW PLATEAU, 2 SHRIMPS,  
2 LANGOUSTINES AND 2 OYSTERS

ASSAGGIO DI TRIS [1, 3, 4, 7, 8, 12]\*  
DI TARTARE  
TRIO OF TARTARE TASTING

TARTARE DI TONNO, [1, 3, 4, 7]\*  
LATTE DI COCCO AL LEMONGRASS,  
CACAOES  
TUNA TARTARE WITH LEMONGRASS  
COCONUT MILK AND COCOA

TARTARE DI RICCIOLA, [1, 3, 4, 7, 8]\*  
PESTO EOLIANO, TACCOLE,  
CRUMBLE AL BASILICO  
AMBERJACK TARTARE, AEOLIAN PESTO,  
SNOW PEAS AND BASIL CRUMBLE

TARTARE DI SALMONE, [1, 4, 7, 8, 12, 14]\*  
STRACCIATELLA, ZUCCHINA  
ALLA SCAPECE, MANDORLE SALATE  
SALMON TARTARE WITH STRACCIATELLA  
CHEESE, SCAPECE'S STYLE COURGETTES  
AND SALTED ALMONDS

SCAMPONE [2, 12]\*  
LANGOUSTINE

GAMBERONE ROSSO [2, 12]\*  
RED PRAWN

OSTRICHE [12, 14]  
OYSTERS

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

CAPONATA <sup>[4, 9, 12]</sup>  
DI MELANZANE CON  
PESCE SPADA  
AUBERGINES CAPONATA  
WITH SWORDFISH

BOMBETTE PUGLIESI, <sup>[1, 7, 8, 9, 10, 12]\*</sup>  
SALSA BARBECUE ALLA  
BARBABIETOLA, SCAROLA  
RIPASSATA  
TYPICAL APULIAN MEAT ROLLS  
BOMBETTE, BEETROOT BARBECUE  
SAUCE, SAUTÉED ESCAROLE

TARTARE DI MANZO <sup>[3, 4, 7, 10, 12]\*</sup>  
CON BATTUTO DI LARDO E  
MIELE, CREMA DI SEDANO  
RAPA E MELA VERDE  
BEEF TARTARE WITH LARD  
AND HONEY, CREAM OF  
CELERIAC AND GREEN APPLE

UOVO CROCCANTE <sup>[3, 7, 9, 12]\*</sup>  
CARCIOFI, NOCCIOLA E FONDUTA  
AL PARMIGIANO  
CRISPY EGG, ARTICHOKE,  
HAZELNUTS, PARMESAN FONDUE

# PASTE

## PASTA

LINGUINE [1, 9, 12, 14]\*  
ALLE VONGOLE  
LINGUINE WITH CLAMS

RAVIOLI [1, 3, 6, 7, 9, 12]\*  
AL RADICCHIO, TARTARE DI  
VITELLO, TARTUFO NERO,  
CREMA DI BUFALA  
RADICCHIO RAVIOLI, VEAL  
TARTARE, BLACK TRUFFLE,  
BUFFALO CREAM

SPAGHETTI [1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14]\*  
ALLA CHITARRA  
CON RICCI DI MARE  
E PANE A.O.P  
SPAGHETTI ALLA CHITARRA,  
SEA URCHIN, A.O.P STYLE  
BREADCRUMBS

RISOTTO, [7, 9, 12]\*  
CARCIOFI, CAPRINO E  
TOPINAMBUR  
RISOTTO WITH ARTICHOKES,  
GOAT CHEESE AND JERUSALEM  
ARTICHOKES

ZITI CON SALSICCIA, [1, 7, 9, 12]  
CIME DI RAPA E PECORINO  
ZITI PASTA WITH ITALIAN  
SAUSAGE, BROCCOLI RABE  
AND PECORINO CHEESE

LA DEVOZIONE [1, 9]\*  
TRADITIONAL ITALIAN  
SPAGHETTI WITH  
TOMATO SAUCE

# PESCE

## FISH

POLPO ARROSTO, [1, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14]\*  
FAGIOLO BIANCO, BAGNETTO  
DI POMODORO AL FINOCCHIETTO  
ROASTED OCTOPUS, SPELLO  
RISINA BEANS, TOMATO AND  
FENNEL SAUCE

RANA PESCATRICE [4,9,12]\*  
ARROSTO, CREMA DI CICERCHIE,  
PUNTARELLE ALL'ACCIUGA E  
CHIPS DI PATATE DOLCI  
ROASTED MONKFISH, CREAM  
OF GRASS PEAS, ANCHOVY  
PUNTARELLE, AND SWEET  
POTATO CHIPS

TRANCIO DI BRANZINO [4, 7, 9, 11]\*  
ALLE OLIVE VERDI, RAPE, PORRI  
ARROSTO, SALSA ALLO ZAFFERANO  
E MANDARINO  
SEA BASS FILLET WITH OLIVES, TURNIPS,  
ROASTED LEEKS, SAFFRON AND  
MANDARIN SAUCE

TAGLIATA DI TONNO [3, 4, 8, 9, 12]\*  
ALLE MANDORLE, INDIVIA  
ALL'ARANCIA E BATTUTO ALLA  
MEDITERANEA  
SEARED TUNA WITH ALMONDS,  
ORANGE FLAVORED ENDIVE,  
DRIED TOMATOES, CAPERS,  
OLIVES, OREGANO

PESCATO [3, 4, 12]  
DEL GIORNO  
AL SALE O AL FORNO  
CATCH OF THE DAY IN  
SALT CRUST OR IN THE OVEN

# CARNE

## MEAT

CHATEAUBRIAND, [3, 7, 9, 12]\*  
PATATE ARROSTO, SPINACI,  
SALSA BERNESE  
[MIN. PER 2 PERSONE]  
CHATEAUBRIAND, ROASTED  
POTATOES, SAUTÉED SPINACH,  
BÉARNAISE SAUCE  
[MIN. FOR 2 PEOPLE]

COTOLETTA [1, 3, 7]\*  
ALLA MILANESE,  
PATATE ARROSTO  
VEAL CUTLET IN MILANESE  
STYLE, ROASTED POTATOES

OSSOBUCO [7, 9, 12]\*  
ALLA MILANESE CON PATATA  
SCHIACCIATA E GREMOLADA  
SHANK IN MILANESE STYLE  
WITH MASHED POTATOES  
AND GREMOLATA

COSTOLETTE DI AGNELLO, [7, 9, 12]\*  
PATATE ALLA DAUPHINOISE,  
TOPINAMBUR  
LAMB CUTLETS WITH  
DAUPHINOISE POTATOES,  
JERUSALEM ARTICHOKE

PANCIA DI MAIALINO, [1, 3, 7, 9, 10, 12]\*  
FINOCCHIO BRASATO,  
CHUTNEY ALL'ALBICOCCA,  
MELA VERDE E CACAO  
PORK BELLY, BRAISED FENNEL,  
APRICOT CHUTNEY, GREEN  
APPLE AND COCOA



# CONTORNI

## SIDE DISHES

VERDURE  
AL VAPORE  
STEAMED VEGETABLES

CARCIOFO <sup>[9,12]\*</sup>  
ALLA ROMANA  
ARTICHOKE ROMAN-STYLE

INSALATA <sup>[9]</sup>  
MISTA  
MIXED SALAD

VERDURE  
ALLA GRIGLIA  
GRILLED VEGETABLES

PATATE  
ARROSTO  
ROAST POTATOES

PURÈ <sup>[7]\*</sup>  
DI PATATE  
MASHED POTATOES

