

# STARTERS

- ✓ TIRADITO DI RICCIOLA 24  
*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 24  
*Tonno crudo, camote flambé, melone, sorbetto di lamponi e fusion alla soya*  
*Raw tuna, flambé camote, melon, sorbet of raspberries and soya sauce*
- ✓ BACCALA' IN TEMPURA 22  
*Baccalà in tempura, verdure in carpione e mayonese al lime*  
*Cod tempura, marinated vegetables and lime mayonnaise*
- ✓ POLPO CROCCANTE 22  
*Polpo croccante, blend di pomodori, burrata, guanciale e terra di olive*  
*Crispy octopus, blend of tomatoes, burrata cheese, bacon and powder of olives*
- ✓ VITELLO TONNATO 18  
*Fettine di vitello con salsa tonnata e capperi*  
*Veal with tuna sauce and capers*
- ✓ UOVO POCHE' 14  
*Uovo poché, selva cremasca, blend di pomodori e agretti*  
*Poche egg, cream of selva cheese, tomatoes and agretti*
- ✓ FOIE GRAS 28  
*Terrina di foie gras, pan brioche alla carota e chutney di arance*  
*Foie gras, carrot pan brioche and chutney of oranges*

# PLATEAUX UX & MORE

- ✓ CRUDO OZIOSO 80  
*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*
- ✓ PLATEAUX OZIOSO (2pax) 140  
*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) <i>Patanegra ham</i>	18
ACCIUGHE DEL CANTABRICO <i>Cantabrian anchovies, toasted bread and salt butter</i>	14
OSTRICHE ROYALE di DAVID HERVE' <i>Oysters Royale di David Hervè</i>	8 l'una/ each
OSTRICHE PLEIADE POGET <i>Oysters Pleiade Poget</i>	6 l'una/ each
SCAMPI <i>Scampi</i>	9 l'uno/ each
GAMBERI ROSSI <i>Red Prawns</i>	9 l'uno/ each

# SECOND COURSES

- ✓ TARTARE DI DENTICE 26  
*Tartare di dentice, guacamole, tagliatelle di seppia e quinoa soffiata*  
*Dentex tartare, guacamole, noodles of cuttlefish and puffed quinoa*
- ✓ BLACK COD 42  
*Black cod glassato al miso e spinacino*  
*Black cod glazed with miso and spinacino*
- ✓ BRANZINO ALLA MEDITERRANEA 26  
*Filetto di branzino, pomodorini, olive, capperi e basilico*  
*Sea bass fillet, cherry tomatoes, olives, capers and basil*
- ✓ ASTICE ALLA CATALANA (per 2 persone) 80  
*Astice, pomodori, sedano e patate*  
*Lobster, tomatoes, celery and potatoes*
- ✓ TARTARE DI BLACK ANGUS 24  
*Tartare di Black Angus con stracciatella di bufala e pane carasau*  
*Black Angus tartare with stracciatella cheese and carasau bread*
- ✓ SCOTTADITO D'AGNELLO 28  
*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*
- ✓ COTOLETTA ALLA MILANESE 30  
*Cotoletta di vitello alla Milanese*  
*Milanese veal cutlet*
- ✓ TOMAHAWK 9 etto  
*Tomahawk alla braxe*  
*Grilled Tomahawk steak*

# FIRST COURSES

- ✓ TAGLIOLINI AL CAVIALE 36  
*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*
- ✓ MEZZI PACCHERI ALLA PESCATORA 22  
*Mezzi paccheri di Gragnano con pomodori e pescato del giorno*  
*Mezzi paccheri, with cherry tomatoes and catch of the day*
- ✓ RAVIOLI OZIOSI 26  
*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*
- ✓ LINGUINE ALL'ASTICE 32  
*linguine di Gragnano, astice frollato, pomodorini, funghi shiitake e tartufo nero*  
*Linguini, aged lobster, cherry tomatoes, shiitake mushrooms and black truffle*
- ✓ RISOTTO ALLA MILANESE 24  
*Riso allo zafferano con tartare di vitello e riduzione di tosatzu*  
*Saffron risotto with veal tartare and tosatzu dressing*
- ✓ SPAGHETTI DELLA TRADIZIONE 18  
*Spaghetti di Gragnano al pomodorino pachino e basilico*  
*Spaghetti from Gragnano with pachino tomatoes and basil*

# SIDES&SA LA DS

✓	PATATE NOVELLE AL FORNO <i>Baked potatoes</i>	6
✓	VERDURE DELL'ORTO <i>Seasonal vegetables</i>	8
✓	SPINACI <i>Spinach</i>	8
✓	PUNTARELLE E ACCIUGHE <i>Puntarelle and anchovies</i>	10
✓	PORCINI E GRANA <i>Porcini mushrooms and parmesan cheese</i>	18
✓	INSALATA OZIOSA <i>Soncino, mango, avocado, tomatoes and almonds</i>	12

# DESSERTS

✓	TIRAMISU'	8
✓	TARTE TATIN con gelato alla vaniglia	8
✓	CHEESE CAKE	8
✓	SORBETTI	8
✓	GIARDINETTO DI FRUTTA CON MERINGA ALLO CHAMPAGNE	8
✓	BABA' RIPIENO	8
✓	CAPRESE SCOMPOSTA CON NUTELLA	8