

## Antipasti

### POLPO\*

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto  
e salsa di vinaigrette mediterranea  
*grilled octopus on a foam of roasted potatoes  
with Mediterranean vinaigrette*

€ 21.00

### CALAMARETTO SPILLO

crocchetta di gambero rosso fritti,  
serviti con salsa maionese fatta in casa  
*fried baby squid and red shrimp croquette,  
served with homemade mayonnaise*

€ 26.00

### NOCI DI CAPESANTE

rosolate in padella con olio di oliva,  
cavolfiore nel suo flan e salsa di riccio di mare  
*pan fried scallops with olive oil, cauliflower and its flan,  
served with sea urchin sauce*

€ 21.00

### MOSCARDINO\*

cotto in casseruola, pomodorino datterino  
al sentore di alloro e chips di polenta  
*braised baby octopus, cherry tomatoes scented  
with bay tree and thyme, served with polenta*

€ 19.00

## Senza Fuoco

### SELEZIONE DI TARTARE\*\*

selezione di tartare di tonno,  
gambero rosso e ricciola  
*tartare selection of tuna,  
red shrimps and amberjack*

€ 22.00

## Antipasti

### BLACK COD

fritto in pastella servito  
con salsa tartare fatta in casa  
*batter fried black cod served  
with homemade tartar sauce*

€ 22.00

### ACCIUGHE

del Mar Cantabrico, pane Carasau, burro,  
pinzimonio croccante di stagione  
*Cantabrian anchovies with Carasau bread, butter  
and crispy seasonal pinzimonio*

€ 22.00

### BURRATINA

con caponata, riduzione di peperone,  
cipolla di Tropea e chips di pane toscano  
*burrata cheese with bell pepper reduction,  
Tropea onion and Tuscan bread chips*

€ 18.00

### FLAN DI FUNGHI PORCINI

spuma di formaggio bitto  
e olio di oliva  
*flan of porcini mushrooms served  
with bitto cheese and olive oil*

€ 20.00

## Senza Fuoco

### BATTUTO DI GAMBERI ROSSI\*

cuore di lattuga croccante e tapenade  
di olive nere con vinaigrette all'arancio  
*pounded red shrimps with crispy Romaine hearts,  
black olives tapenade and orange vinaigrette*

€ 24.00

## Primi Piatti

### CREMA DI VERDURE

servita con crostini di pane fatto in casa  
*vegetable soup served with homemade croutons*

€ 14.00

### SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci  
saltato nella loro acqua di cottura  
*spaghetti Gentile with clams*

€ 20.00

### RAVIOLO\*

ripieno di burrata, arricchito con code  
di gamberi rossi e pomodoro datterino  
*homemade raviolo stuffed with burrata cheese,  
red shrimps and cherry tomatoes*

€ 21.00

### TONNARELLO

ai funghi porcini, Parmigiano reggiano  
24 mesi al profumo di timo  
*tonnarello pasta with porcini mushrooms,  
24 months Parmigiano Reggiano and thyme*

€ 20.00

### LINGUINE GENTILE

calamaretti spillo, cozze,  
vongole e una punta di peperoncino  
*linguine Gentile with clams,  
baby squids, mussels and chilly pepper*

€ 22.00

### GNOCCHETTI

di ricotta e scampi profumati all'aglio,  
zeste di limone e pomodorino  
*homemade ricotta cheese gnocchi  
with langoustines, tomato and lemon scent*

€ 22.00

### RISOTTO

con ragù di polipo, capperi in fiore  
e bottarga di tonno  
*octopus ragout risotto,  
pickled flower bud and tuna bottarga*

€ 22.00

### TAGLIATELLE

con ragù a base di filetto  
di manzo e vitello, leggermente rosso  
*homemade tagliatelle with Bolognese  
ragout sauce*

€ 18.00

## Secondi Piatti

### PESCE DEL GIORNO

al sale *in salt crust*  
all'acqua pazza *acqua pazza stile*  
con patate e carciofi *potato and artichoke*  
pomodorini, capperi, olive *tomato, cappers, olive*

€ 9.00 all'etto

### COZZE E VONGOLE

sauté, al profumo di Vermouth Cocchi  
e pomodoro datterino  
*sauteed mussels and clams with datterino tomatoes,  
flavored with Vermouth Cocchi flavored*

€ 26.00

### SCAMPI

alla piastra, al sentore di olio di oliva toscano  
*grilled langoustines scented with Tuscan olive oil*

€ 13.00 all'etto

### RANA PESCATRICE

scottata in padella servita con purea  
di topinambur e pomodorini essiccati  
*grilled monkfish served with Jerusalem  
artichoke purée and dried tomatoes*

€ 30.00 all'etto

### GRIGLIATA DI PESCI

cotti alla griglia con caponatina Siciliana  
*grilled selection of seafood  
with sicilian caponatina vegetables*

€ 36.00

### LA NOSTRA CATALANA DI ASTICE

con pomodorini, cipolla rossa di Tropea  
condita con emulsione di olio di oliva  
*steamed Homarus lobster with cherry tomatoes,  
Tropea onion and olive oil dressing*

€ 45.00

### OMBRINA

scottata alla piastra, accompagnata da carciofi cotti  
al forno e salsa al pepe rosa  
*grilled umbrine served with baked artichoke  
and pink pepper corn sauce*

€ 31.00

### CALAMARI DEL MEDITERRANEO ALLA PIASTRA\*

profumati con rametti di rosmarino,  
accompagnati da verdure cotte al forno  
*grilled Mediterranean squids with rosemary  
and baked vegetables*

€ 28.00

## Secondi Piatti

### TARTARE DI FILETTO

servita con con senape in grani,  
acciuga del Mar Cantabrico  
e tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura  
*beef fillet tartare served with mustard seeds,  
Cantabrian anchovies and slow cooked egg yolk*

€ 24.00

### FILETTO DI MANZO

cotto in padella accompagnato  
da carciofi saltati e il suo fondo  
*pan fried beef fillet served with  
artichokes and veal sauce*

€ 30.00

### LA NOSTRA MILANESE ALTA

impanata con battuto di erbe aromatiche  
e grissini croccanti piemontesi,  
servita con rucola e pomodorini  
*veal Milanese breaded with aromatic herbs  
and grissini from Piedmont, served with rocket  
salad and cherry tomatoes*

€ 30.00

### GALLETTO NOSTRANO

profumato allo zenzero e pompelmo,  
con endivia belga  
*crispy local cockerel scented with ginger  
and grapefruit, served with endive*

€ 27.00

## Dall'Orto

### PUREA DI PATATE

*potato purée*

€ 10.00

### SPINACI

saltati con olio evo  
*sautéed spinach with extra virgin olive oil*

€ 10.00

### PUNTARELLE

con acciughe e olio d'oliva toscano  
*cicory served with anchovies and Tuscan olive oil*

€ 10.00

### PRIMIZIE DELL'ORTO

cotte a vapore e servite al naturale  
*firstling vegetables steamed and served natural*

€ 10.00

Coperto: € 5.00 - Cover charge: € 5.00