



## ANTIPASTI – STARTERS

Capesante gradinate profumate alle erbe in guazzetto di fumetto con radicchio di Treviso croccante  
*Scallop au gratin flavoured with herbs, sea food cream and crispy radicchio salad from Treviso*

Millefoglie di parmigiana di zucchine romanesche con scamorza affumicata e pomodorini confit al pesto di mentuccia

*Roman zucchini mille-feuille with parmesan and smoked scamorza cheese, cherry tomatoes with mint pesto*

I due tonni del caffè romano: Carpaccio di tonno marinato con asparagi e radice di zenzero - Tonno scottato al pistacchio e tartufo nero

*The two tuna of caffè romano: Marinated carpaccio of tuna with asparagus and ginger - Grilled tuna with pistachios and black truffle*

Tartare di manzo con fiore di zucca ripieno di mozzarella di bufala e ricotta affumicata

*Beef tartare with stuffed pumpkin flower, smoked ricotta cheese and buffalo mozzarella*

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Zuppetta di fagioli borlotti con calamari saltati al profumo di maggiorana

*Beans soup with salted squid flavoured with marjoram*

Crema di patate con cime di rape saltata al peperoncino e burrata

*Potatoes soup with salted turnip tops, pepper and burrata cheese*

Paccheri alla genovese di manzo, caciocavallo semistagionato e porcini

*Paccheri pasta with beef, Kneaded-paste cheese and porcini mushroom*

Tonnarelli alle vongole con bottarga e aria di colatura di alici

*Tonnarelli pasta with clams, fish eggs and anchovies sauce*

Raviolini di ricotta e spinaci con aria di mozzarella di bufala e tartufo nero

*Homemade ravioli pasta stuffed with ricotta cheese, spinach, served with mozzarella foam and black truffle*

Risotto con capesante e carciofi con salsa di corallo

*Risotto with scallop, artichokes and coral sauce*

## PESCE - FISH

Spigola bruschettata con funghi porcini e pomodorini roasti

*Gold grilled sea bass with porcini mushroom and Cherry tomato*

Zuppetta di pesce del mediterraneo con spuma di prezzemolo, aglio e peperoncino

*Fish soup from the mediterranean with parsley foam, garlic and pepper.*

Fritto misto di pesce con verdure e salsa tartara

*Mixed fried fish with zucchini, and tartare sauce*



## IL TRITTICO DEL VEGETARIANO - VEGETARIAN TRIPTYCH

Cubo di tagliolini e mozzarella  
Zuppetta di patate e cime di rape e burrata  
Zeppolina in tempura di parmigiana di zucchine  
*Tagliolini Cube with mozzarella cheese*  
*Potatoes soup with salted turnip tops, pepper and burrata cheese*  
*Braised Zucchini parmigiana*

## CARNE - MEAT

Filetto di manzo in crosta di pane alle erbe, con patate, spinaci, e salsa al tartufo  
*Beef fillet in bread crust flavoured with herbs, potatoes, spinach and truffle sauce*

Stinco di vitello con cime di rape e patate ,salsa all'amatriciana e polvere di caffè  
*Shank of veal with turnip tops, potato , amatriciana sauce and coffee powder*

Coscia ripiena di peperoni e olive, il petto arrostito  
*Stuffed chicken leg with peppers, olives and roasted breast*

## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Capesante scottate profumate alle erbe con aria di fumetto e radicchio croccante  
*Scallop au gratin flavoured with herbs, sea food cream and crispy radicchio salad from Treviso*

Zuppetta di fagioli borlotti con calamari saltati al profumo di maggiorana  
*Beans soup with salted squid flavoured with marjoram*

Paccheri alla genovese di manzo ,caciocavallo e porcini  
*Homemade paccheri pasta with beef, Kneaded-paste cheese and porcini mushroom*

Coscia ripiena di peperoni e olive, il petto arrostito  
*Stuffed chicken leg with peppers, olives and roasted breast*

Il nostro tiramisù con crema al caffè  
*Our tiramisù with coffee cream*

*Menu and speciality created by Chef Antonio Vitale  
Restaurant Manager & Sommelier Marco Lo Verso*