



## Gli Antipasti Starters

<b>Filetti di Triglia croccanti con misticanza ed insalatina di finocchio</b> <i>Pan fried red mullet fillet served on a fennel salad</i>	€ 24
<b>Crudo di Tonno speziato alla mediterranea con marinata di alici e sedano croccante</b> <i>Tartare of fresh tuna Mediterranean style with marinated anchovies and crunchy celery</i>	€ 26
<b>Bresaola di bufala con rucola ed agrumi</b> <i>Dry-salted buffalo meat served over a rocket salad with citrus fruits</i>	€ 24
<b>Tomini fumanti con salsa "chiummensana" (V)</b> <i>Grilled Italian cheese with a fresh tomato, garlic and oregano sauce</i>	€ 20
<b>Mozzarella di bufala campana DOP con pomodorini paesani, basilico ed olio extravergine (V)</b> <i>Buffalo Mozzarella cheese and local cherry tomatoes, basil and olive oil</i>	€ 20

## I Primi piatti Pasta Courses

<b>Linguine ai frutti di mare</b> <i>Linguine with fresh seafood</i>	€ 26
<b>Paccheri alla puttanesca (V)</b> <i>"Paccheri" pasta with cappers, black olives and cherry tomatoes</i>	€ 20
<b>Scialatielli "aumm aumm" (V)</b> <i>Homemade pasta with eggplants, mozzarella cheese, tomatoes and basil</i>	€ 22
<b>Mezze maniche con crema di zucchine e gamberetti</b> <i>Short tube pasta with courgettes cream and red shrimps</i>	€ 24
<b>Gnocchi verdi di patate con concassé di zucca, mazzancolle e basilico</b> <i>Homemade spinach dumplings with pumpkin's concassé, prawns and basil</i>	€ 26
<b>Spaghetti sciuè sciuè con pomodori San Marzano e basilico (V)</b> <i>Spaghetti "sciuè sciuè" style with fresh San Marzano tomatoes and basil</i>	€ 20
<b>Risotto con radicchio trevisano e caciocavallo lucano (V)</b> <i>Risotto with red chicory and "caciocavallo" cheese</i>	€ 22
<b>Zuppa dell'Orto (V)</b> <i>Homemade vegetable soup</i>	€ 18





## I Secondi di Pesce

### *Fish Main Courses*

<b>Frutti del mediterraneo al vapore</b> <i>Steamed fish, shellfish and vegetables</i>	€ 36
<b>Pavè di Tonno scottato ai semi di papavero blu</b> <i>Lightly Pan fried fillet of fresh tuna with blue poppy seeds</i>	€ 32
<b>Gamberoni rossi di paranza alla griglia</b> <i>Grilled fresh red prawns</i>	€ 34
<b>Calamari e verdure in tempura con salsa agrodolce</b> <i>Squids and vegetables tempura with sweet and sour sauce</i>	€ 28
<b>Pescato fresco del giorno</b> <i>Fresh catch of the day</i>	€ 95/kg
<b>Astice</b> - secondo disponibilità del mercato <i>Lobster</i> - depending on market's availability	€ 120/kg
<b>Cicala</b> - secondo disponibilità del mercato <i>Cicala</i> - depending on market's availability	€ 150/kg
<b>Aragosta</b> - secondo disponibilità del mercato <i>Spiny Lobster</i> - depending on market's availability	€ 220/kg

## I Secondi di Carne

### *Meat Main Courses*

<b>Lombatina di vitello brasata con verdure alla griglia</b> <i>Braised veal chop with seasonal grilled vegetables</i>	€ 30
<b>Tagliata di manzo glassata al vino rosso su letto di rucola</b> <i>Sliced sirloin steak over a rocket salad with red wine sauce</i>	€ 30
<b>Petto di galletto ai profumi di Capri</b> <i>Grilled cockerel breast flavoured with local herbs</i>	€ 28
<b>Filetto di manzo ai ferri con verdure saltate</b> <i>Grilled tenderloin steak with sautéed vegetables</i>	€ 32
<b>Assortimento di formaggi e composte di frutta</b> <i>Assortment of local cheeses and fruit compotes</i>	€ 20





**I Dolci**  
*Dessert*

<b>Mini babà con mousse di crema al limone</b> <i>Mini rhum "babà" with lemon cream</i>	<b>€ 14</b>
<b>Sformatino di torta caprese con crema diplomatica</b> <i>Typical "Caprese" chocolate cake with English cream</i>	<b>€ 12</b>
<b>Coppette di cioccolato al rhum</b> <i>Selection of baby chocolate flavoured with rhum</i>	<b>€ 14</b>
<b>Parfait alla nocciola con salsa calda al cioccolato</b> <i>Hazelnut parfait with a hot chocolate sauce</i>	<b>€ 14</b>
<b>Tagliata di frutta fresca di stagione</b> <i>Fresh sliced seasonal fruit</i>	<b>€ 14</b>
<b>Assortimento di gelati artigianali</b> <i>Assortment of artisanal ice-cream</i>	<b>€ 12</b>

**Ideali con...**  
*Ideal with...*

<b>Moscato d'Asti - Rocca dell'Uccellette 2002</b>	<b>€ 10</b> al bicchiere <i>By the glass</i>
<b>Muffato della Sala - Antinori 2005</b>	<b>€ 12</b> al bicchiere <i>By the glass</i>
<b>Privilegio - Feudi di San Gregorio 2004</b>	<b>€ 12</b> al bicchiere <i>By the glass</i>
<b>Oro Vendemmia Tardiva - La Spinetta 2001</b>	<b>€ 10</b> al bicchiere <i>By the glass</i>

