

11/19 MENU

FROM 11am to 19pm

PER INIZIARE

STARTERS

Crudo del Botto

Botto's Raw Ham | 1, 2 | €18

Patatine fritte, Formai de Mut e Tartufo Nero

French Fries, Cow Cheese and Black Truffle | 7 | €12

Tacos d'Astice

Lobster Tacos | 1, 2, 3, 10 | €20

Misticanza, Avocado, Mela, Ravanelli e Amaranto

Mixed Salad, Avocado, Apple, Radishes and Amaranth | 7 | €12

Pomodoro, Burrata e Basilico

Tomato, Burrata Cheese and Basil | 12 | €12

Ostrica Gillardeau

Gillardeau Oyster | 14 | €8 al pezzo | per piece

PIATTI PRINCIPALI

MAIN COURSES

Scarpinòcc, Spuma di Parmigiano e Olio alla Salvia

Scarpinòcc Pasta, Parmesan foam and Sage oil | 1, 3, 7, | €22

Spaghetti al pomodoro Sciuè Sciuè

Spaghetti with Sciuè Sciuè Tomato Sauce | 1, 7 | €22

Maccheroncino, Peperone, Menta e Stracciatella

Maccheroncino Pasta, Bell Pepper, Mint and Stracciatella cheese | 1, 7 | 22

Frittura di Calamari con Salsa Agrodolce

Fried Squid with Sweet and Sour Sauce | 1, 14 | €22

Filetto di Branzino, Pak-choi, Asparagi di mare e Mango

Sea Bass, Pak-choi, Sea Asparagus and Mango | 4 | €32

Club Sandwich Giapponese "Katsu Sando"

Japanese Club Sandwich | 1, 3, 6, 10 | €28

Ribeye, Melanzana e Chimichurri

Ribeye Steak, Eggplant and Chimichurri sauce | €38

LEGENDA - ALLERGIES LEGEND

1| Glutine, Gluten 2| Crostacei, Crustaceans 3| Uova, Egg 4| Pesce, Fish 5| Arachidi, Peanuts
6| Soia, Soy 7| Latte, Milk 8| Frutta a guscio, Nuts 9| Sedano, Celery 10| Senape, Mustard 11| Semi di sesamo,
Sesame Seeds 12| Solfiti, Sulphites 13| Lupino, Lupins 14| Molluschi, Shellfish *| Prodotto surgelato, Frozen Product

Americana
BAR