

Antipasti e Insalate *Starters and Salads*

- Tentacoli di polpo scottati con guanciale, fave croccanti
e spuma di patate viola
*Searred octopus tentacles with cheek lard, crispy fava beans
and purple potato foam* € 32
14-7-9-13
- Bocconcini di baccalà in tempura con salsa chilly in agrodolce
Tempura-fried salted cod bites with sweet-and-sour chili sauce € 30
4-1-7-6-8-5-10-11
- Gamberoni e mandole al burro chiarificato, con crema di carciofi su
crostino di pane croccante
*King prawns and butter clarified almonds with artichoke cream on a crispy
bread crouton* € 35
1-2-7-8
- Tagliatella di seppia al gusto brace con olio, limone, carciofi alla
mentuccia e bottarga
*Grilled cuttlefish tagliatelle with olive oil, lemon, wild mint artichokes and
bottarga* €33
14-7
- Fritto di calamari con frittura di zucchini alla menta
Fried squids and fried courgettes with mint € 33
1-14
- Insalata di crudo di carciofi, scaglie di Provolone del Monaco,
asparagi e formaggio erborinato di bufala
*Raw artichokes salad, Provolone del Monaco flakes, asparagus
and herb-flavored buffalo cheese* €30
7



Primi Piatti

First courses

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, friarielli e crudo di scampi agli agrumi <i>Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, broccoli rabe and raw scampi citrus scented</i>	€ 32 1-2
Carnaroli mantecato cacio e pepe con seppia e limone candito <i>Carnaroli rice with a cacio e pepe sauce served with cuttlefish and candied lemon</i>	€ 30 14-7-8
Elicoidali con crema di piselli, pancetta croccante su fonduta di pecorino <i>Elicoidali pasta with pea purée and crispy pancetta on a pecorino fondue</i>	€ 30 1-7-13
Pennoni al ragù di agnello, polvere di caffè, julienne di carciofi e vellutata di provola affumicata <i>Pennoni pasta with lamb ragout, coffee powder, artichokes julienne and smoked provola veloutée</i>	€ 32 1-7-12
Zuppa di asparagi, patata ratte, tocchetti di pane integrale all'olio di rosmarino <i>Asparagus soup with ratte potatoes and wholemeal bread chunks with rosemary oil</i>	€ 30 1-7



Secondi Piatti

Main courses

Filetto di pescatrice, carciofo fritto, aglio nero e salsa alla senape <i>Monkfish fillet, fried artichoke, black garlic and mustard sauce</i>	€ 35 4-10-11-8
Pluma di maialino iberico, pane carasau, bieta ripassata e fondo di porto e ribes <i>Iberian pig pluma, carasau bread, sautéed chard on port and ribes reduction</i>	€ 30 1-12
Cotoletta di vitello alla milanese, millefoglie di patate e wafer al formaggio <i>Milanese-style veal cutlet, potato mille-feuille and cheese wafers</i>	€ 33 1-3-7-8
Zuppa di pesce di scoglio senza spine con crostini di pane <i>Bone-free rockfish soup with croutons</i>	€ 38 1-4
Farro, orzo e legumi del Controne con briciole di tarallo napoletano <i>Spelt, barley and Controne legumes with crumbled Neapolitan tarallo</i>	€ 32 1-13-9
Hummus di ceci al burro di arachidi, pomodori confit e tofu <i>Chickpea hummus with peanut butter, confit tomatoes and tofu</i>	€ 25 11-5-8-13