

ANTIPASTI DI MARE

"IL CAROSELLO DI MARE"	30
Tartare di tonno, crudité di gamberi e scampi, insalata di polpo, mazzancolla e alici alla milanese	
"IL CAROSELLO DI CRUDI"	33
Tartare di tonno rosso, tartare di gamberi rossi, crudité di scampi e gamberi, carpaccio di capesante	
TARTARE DI TONNO ROSSO "IKEJIME" AL MOJITO	21
Tartare di tonno rosso del Mediterraneo ikejime con salsa al mojito	
TARTARE DI GAMBERI ROSSI	21
Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo servita con citronette	
BIS DI TARTARE	22
Tartare di tonno rosso al mojito e tartare di gamberi rossi di Mazara Del Vallo	
CARPACCIO DI CAPESANTE	20
Carpaccio di capesante selvatiche crude servite con citronette e sale di Maldon	
CRUDITÉ	23
Crudité di scampi di Porcupine e gamberi rossi di Mazara Del Vallo serviti al naturale	
MAZZANCOLLE IN KATAIFI	19
Mazzancolle del Mediterraneo in Kataifi con salsa piccante di friggitielli e pomodorini Pachino	
ALICI E SCAMPETTI CROCCANTI ALLA MILANESE	17
Alici e scampetti impanati alla milanese e fritti, serviti con riduzione di balsamico	
INSALATA TIEPIDA DI POLPO	19
Insalata di polpo tiepido con puntarelle	
BACCALÀ MANTECATO	17
Baccalà mantecato servito con crostoli di polenta croccante	

ANTIPASTI DI TERRA

INSALATA DI PUNTARELLE	16
Insalata di puntarelle con acciuga del cantabrico e pecorino di grotta	
SFORMATINO DI PORCINI	15
Sformatino di porcini servito con fonduta leggera di Gorgonzola DOP e nocciole tostate	
FIORI DI ZUCCA	17
Fiori di zucca ripieni di ricotta vaccina e culatello di Zibello, cotti al forno	
CAPONATA	13
Verdure fresche di stagione in agro con capperi e olive taggiasche	
SELEZIONE DI SALUMI D.O.P	17
Prosciutto crudo e salame felino del salumificio Rossi di Parma serviti con gnocco fritto	

PRIMI PIATTI DI MARE

"BOTTARGA"	23
Spaghetti Felicetti, aglio olio e peperoncino, acciuga del Cantabrico e bottarga di tonno rosso	
"LA GRICIA E IL MARE"	20
Bigoli di pasta fresca cipolla di Tropea, Marsala, guanciale di Amatrice, pecorino di Grotta e mazzancolle	
"ENIGMA"	23
Bigoli di pasta fresca guanciale di Amatrice, pecorino di Grotta, capesante, timo e rosmarino	
"ROSSO DI MARE"	21
Paccheri di Gragnano al ragù di scorfano, pomodoro San Marzano e olive taggiasche	
"VENTRESCA"	23
Fusilloni di pasta fresca con ventresca di tonno rosso e pomodorino Pachino	
"PACCHERI IN VIOLA"	21
Paccheri di Gragnano cozze nostrane, patate vitelotte e pecorino di grotta toscano	
"I SETTE SENSI"	25
Tagliolini di pasta fresca con molluschi e crostacei sgusciati, zucchine croccanti e aromi mediterranei	

PRIMI PIATTI DI TERRA

"PORCINO"	23
Paccheri con porcini, culatello di Zibello, zafferano e parmigiano reggiano 24 mesi	
"ZIBELLO"	20
Tagliolini al culatello di Zibello mantecati al Parmigiano Reggiano 24 mesi	
"MONTALCINO"	20
Paccheri al ragù di fassona piemontese e Rosso di Montalcino	

PESCATI DEL GIORNO

PEZZOGNA
RICCIOLA
SAN PIETRO
OMBRINA
CERNIA
BERICE
DENTICE GIBBOSO
ROMBO CHIODATO

9,5 /Hg

(Disponibilità sulla base degli arrivi giornalieri)

SECONDI DI MARE

TONNO ROSSO "IKEJIME" DEL MEDITERRANEO Filetto di tonno rosso del Mediterraneo in crosta di sesamo, pistacchi e semi di girasole	33
PESCE SPADA NOVELLO NOSTRANO Filetto di pesce spada grigliato catalogna saltata con aglio olio e peperoncino	28
POLPO ARROSTITO Polpo del Mediterraneo arrostito e aromatizzato alla paprika dolce con patate sauté	29
POLPO ALL'ISOLANA Polpo del Mediterraneo al naturale con schiacciata di patate rosse	29
ROLLÉ ALLA BECCAFICO Rollé di branzino alla beccafico con insalatina croccante e balsamico	28
CALAMARI ALLA VIC Calamari in guazzetto con pomodoro San marzano serviti con crostini di pane	28

SECONDI DI TERRA

FILETTO AI PORCINI Filetto di scottona bavarese con funghi porcini "testa rossa"	38
GUANCIALETTA DI VITELLO Guancialetto di vitello laccato al barolo con polentina grigliata	30
FILETTO DI SCOTTONA BAVARESE Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione	35
COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione	8 /Hg
FIORENTINA DI SCOTTONA BAVARESE Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione	9,5 /Hg
CHATEAUBRIAND DI SCOTTONA BAVARESE Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione	11,5/Hg

CONTORNI

PORCINI TRIFOLATI Porcini trifolati	12
FRIGGITIELLI AI FIOCCHI DI SALE Dorati e serviti con sale di Maldon	9
VERDURE GRIGLIATE Verdure alla griglia	8
PATATE A FIAMMIFERO Patatine tagliate a fiammifero fritte	8
CATALOGNA SALTATA Catalogna saltata con aglio, olio e peperoncino	8
INSALATA MISTA Misticanza, rucola e pomodorini	8

SEAFOOD APPETIZER

"SEAFOOD CAROUSEL" Bluefin tartare mojito-flavored, crudité, octopus salad, shrimp in Kataifi and crispy anchovies	30
"THE RAW CAROUSEL" Bluefin tartare, red shrimps tartare, wild scallops carpaccio, crudité of red shrimps and prawns	33
TUNA "IKEJIME" TARTARE MOJITO-FLAVORED Tartare of mediterranean ikejime bluefin tuna flavored with Mojito	21
RED SHRIMP TARTARE Tartare of red shrimps from Mazara Del Vallo flavored with citronette	21
BIS OF TARTARE Bluefin tartare mojito-flavored and red shrimps from Mazara Del Vallo	22
CARPACCIO OF RAW SCALLOPS Wild scallops carpaccio dressed with citronette and Maldon salt	20
CRUDITÉ Red shrimps from Mazara Del Vallo and prawns from Porcupine served raw	23
MEDITERRANEAN PRAWNS IN KATAIFI Prawns from Mediterranean crusted in Kataifi served with a spicy sauce of tomatoes and peppers	19
ANCHOVIES AND PRAWNS FRIED "ALLA MILANESE STYLE" Crispy anchovies and prawns breaded and fried served with balsamic vinegar reduction	17
OCTOPUS SALAD Lukewarm octopus salad with winter chicory salad in citronette	19
CREAMED COD FISH Served with crispy polenta	17

EARTHFOOD APPETIZER

WINTER CHICORY SALAD Served with anchovies from Cantabrico and pecorino di grotta	16
PORCINI FLAN Porcini mushrooms flan served with fondue of Gorgonzola DOP cheese and toasted hazelnuts	15
ZUCCHINI FLOWERS Filled with ricotta cheese, Zibello's Culatello ham and zucchini	17
CAPONATA Fresh seasonal vegetables in a sweet and sour sauce with capers and Taggiasca olives	13
SELECTION OF HAMS Hams from salumificio Rossi di Parma served with gnocco fritto	17

SEAFOOD FIRST COURSE

"BOTTARGA" Spaghetti Felicetti, garlic, olive oil, chili with Cantabrico's anchovies and red tuna bottarga	23
"LA GRICIA E IL MARE" Bigoli of fresh pasta with Tropea red onions, Marsala, pork cheek, shrimps and pecorino cheese	20
"ENIGMA" Bigoli of fresh pasta with porky cheek, scallops, pecorino cheese and Mediterranean herbs	23
"ROSSO DI MARE" Paccheri di Gragnano with ragù of scorpion fish, San Marzano tomatoes and Taggiasca olives	21
"VENTRESCA" Fresh fusilloni pasta with bluefin tuna belly and Pachino cherry tomatoes	23
"PACCHERI IN VIOLA" Paccheri di Gragnano with mussels, vitelotte potatoes and pecorino cheese	21
"I SETTE SENSI" Tagliolini with shellfish and crustaceans, crispy zucchini and Mediterranean herbs	25

EARTHFOOD FIRST COURSE

"PORCINI" Paccheri with porcini mushrooms, culatello di Zibello ham, saffron and parmesan cheese	23
"ZIBELLO" Tagliolini with Zibello's Culatello ham creamed with Parmesan cheese	20
"MONTALCINO" Paccheri with ragù of Piedmont Fassona beef with pine nuts, rosemary and Rosso di Montalcino	20

CATCH OF THE DAY

RED SEABREAM
AMBERJACK
JOHN DORY
CROAKER GOLDEN MOUTH
GROUPER
ALFONSINO
SNAPPER
TURBOT

9,5 /Hg

(Availability based on daily arrivals)

MAINCOURSES: SEAFOOD

MEDITERRANEAN "IKEJIME" RED TUNA FILLET	33
Crusted in sesame, pistachios and sunflower seeds	
MEDITERRANEAN SWORDFISH	28
Grilled slices served with chicory dressed with olive oil, garlic and chili	
ROASTED OCTOPUS	29
Flavored with sweet paprika served with sauteed potatoes	
STEAMED OCTOPUS ALL'ISOLANA	29
Served with mashed potatoes	
ROLL OF WILD FISH	28
Beccafico style served with crunchy salad	
CALAMARI ALLA VIC	28
Stewed squid in San Marzano tomatoes with bread croutons	

MAINCOURSES: EARTHFOOD

FILLET OF SCOTTONA BEEF WITH PORCINI	38
Fillet of beef sauted with porcini mushrooms	
VEAL CHEEK	30
Veal cheek braised in Barolo wine served with crunchy polenta	
FILLET OF SCOTTONA BEEF	35
Served on soapstone with matchstick potatoes and seasonal vegetables	
RIB CHOOP OF SCOTTONA BEEF	8 /Hg
Served on soapstone with matchstick potatoes and seasonal vegetables	
FIORENTINA T-BONE STEAK OF SCOTTONA BEEF	9,5 /Hg
Served on soapstone with matchstick potatoes and seasonal vegetables	
CHATEAUBRIAND OF SCOTTONA BEEF	11,5 /Hg
Served on soapstone with matchstick potatoes and seasonal vegetables	

SIDE DISHES

PORCINI	12
Porcini mushrooms sauted	
FRIGGITELLI PEPPERS WITH SALT FLAKES	9
Seasoned with Maldon salt	
GRILLED VEGETABLES	8
Grilled vegetables	
FRIES	8
Matchstick fried	
CHICORY	8
Sauted with olive oil, garlic and chili	
SALAD MIX	8
Mixed green salad, rocket salad and tomatoes	