

Antipasti

Grand Mix of Parma Ham, Salami and Cheese. B. 990/690
Tasting of Italian Typical Cheeses. B. 690

Crostini di Pate' di Fegato di Piccione al Tartufo B. 590
Truffle Pigeon Liver Pate' Crostini

Vitello Tonnato B. 590
Cooked cold Veal, Tuna Mayonnaise sauce, Home Made Pickles

Capuccino al Nero di Massimiliano Alajmo B. 590
Black Ink Capuccino

Cipolla Bionda cotta al Sale ripiena di Quaglie Brasate, fonduta di Parmigiano B. 650
Golden Onion cooked in Salt filled with Braised Quails

Capesante Affumicate con verdure croccanti B. 690
Smoked Sea Scallop, crunchy vegetables

Tartare di Gamberi Rosso di Mazzarra del Vallo B. 750
Tartare of Italian deep sea red prawn from Mazzara del Vallo

Trionfo di Foie Gras B. 950
Foie Gras in three ways, Liquid meat ball, Terrine, Seared.

I Primi

Tagliatelle ripiene alla Norcina B. 590
Hand Made Fettuccine filled with liquid Ricotta, Sausage and Black Truffle

Paccheri all'Amatriciana B. 650
Paccheri Amatriciana sauce, Tomatoes sauce, Pork belly, Onion, Pecorino cheese

Spaghetti Verrigni alla Carbonara di Mare B. 650
Organic Spaghetti Verrigni in Seafood Carbonara with Italian Red Prawn

Raviolo aperto con Astice e salsa allo Champagne B. 950
Open Raviolo with Canadian Lobster and Champagne sauce

Tortelloni Pesto, Roccaverano, Fagiolini e crema di Patate B. 690
Hand Made Tortelloni, Pesto, Goat cheese, green Beans and Potatoes cream

Ravioli al Foie Gras con Salsa al Tartufo Nero B. 690
Ravioli filled With Foie Gras, Black Truffle Sauce

Risotto Acquarello con Crescione B. 590
Risotto Acquarello, Water Cress (Cooking Time 20 min.)

Le Zuppe

Minestrone B. 290 - Chick-Peas Soup B. 290 - Seafood Soup B. 390 - Truffle Soup B. 650

Le Insalate

Mixed Salad B. 290 – Wild Rocket Salad B. 390
Burrata cheese Salad with Tomatoes and Anchovies B. 590

I Secondi

Stinco Brasato al Vino Rosso con Pura di Patate B. 950
Beef Shank Braised in Red Wine with Mashed Potatoes

Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodori e Parmigiano B. 990
Sliced Grilled Wagyu Beef Striploin with Rocket Salad, Tomato and Parmesan Cheese

Bocconcini di Vitello alla Pizzaiola B. 990
Veal, Anchovies, Tomatoes, Basil, Olives, Capers

Carre di Agnello, e Melanzane B. 1,200
Lamb Rack roasted in Herbs, Egg Plants

Piccione in due cotture, il suo Pate' e Verza B. 1,500
Half Pigeon in two ways, Liver Pate' and Savoy Cabbage

Maialino da latte Nostrano cotto sottovuoto, Spinaci, Cavolfiore e Datteri B. 1,400
Slow cooked Italian Suckling Pig, Spinach, Cauliflower and Dates

Millefoglie di Sogliola selvaggia, Zabaglione salato, Vegetali B. 1,100
Wild catch Dover Sole, Salted Zabaglione, Vegetables

Filetto di Rombo in crosta di Riso Venere, crema e granita di Piselli B. 1,450
Turbot in black Rice crust, Cream and Green Peas Sorbet

Merluzzo in confit, Tarte-tatin Patate e Tartufo nero B. 990
Codfish in confit, Potatoes and black Truffles Tarte-tatin

Corkage Service B. 790

All Prices + 10% Service Charge and 7% Government Tax

Slow Food Philosophy: All our Dishes are prepared at the moment like the best Tradition Teachs. Enjoy your dinner drinking wine and chatting with friends.