



DEDIZIONE & AUTENTICITÀ

Un'esperienza unica nella tradizione
gastronomica mediterranea

*A unique experience of the traditional
Mediterranean gastronomic*

Una cucina semplice e genuina, basata sulla ricerca di ingredienti di stagione originali, autentici e di alta qualità. Rappresenta la nostra interpretazione della gastronomia mediterranea e italiana. Così come "mediterranea" indica l'utilizzo di ingredienti provenienti da tutta l'area mediterranea, "italiana" indica l'approccio tipicamente italiano al cibo e alla cucina: il rispetto assoluto del ciclo delle stagioni è una delle caratteristiche di questa cucina. Infatti, dando risalto agli ingredienti, cerchiamo di valorizzare la storia, la cultura e le peculiarità dei territori di produzione. Tutto questo è affidato alle sapienti mani dell'Executive Chef Nello Siano.

A simple and genuine cuisine, based on the search for original, authentic and high-quality seasonal ingredients. It represents our interpretation of Mediterranean and Italian gastronomy. Just as 'Mediterranean' indicates the use of ingredients from the entire Mediterranean area, 'Italian' indicates the typically Italian approach to food and cooking: absolute respect for the cycle of the seasons is one of the characteristics of this cuisine. In fact, by emphasising the ingredients, we try to enhance the history, culture and peculiarities of the production territories. All this is entrusted to the skillful hands of Executive Chef Nello Siano.

IL CRUDO

THE RAW

SELEZIONE DI CRUDI - €180

Fresh raw seafood and shellfish selection

SCAMPI 5 / 10 PEZZI - €120 / €240

local scampi 5/10 pieces

GAMBERI ROSSI DI MAZZARA 5 / 10 PEZZI - €50 / €100

Red prawns from Mazzara 5/10 pieces

OSTRICHE GILLARDEAU 5 OR 10 PEZZI - €50 / €100

Gillardeau oysters 5/10 pieces

TARTARE DI RICCIOLA - € 36

Ricciola, avocado e mango

Amberjack, avocado and mango

TARTARE DI TONNO ROSSO E AVOCADO - € 36

Tonno Rosso con avocado e salsa agrodolce

Red Tuna with avocado and sweet an sour sauce

TARTARE DI GAMBERO ROSSO - € 36

Gambero rosso con salsa agrodolce allo zenzero

Red prawn with ginger sweet and sour sauce

A: 2,4



ANTIPASTI APPETIZERS

LA NORVEGIA IN UN PIATTO - € 34

Salmone affumicato, misticanza di campo servito con pan brioche
Smoked salmon and fresh salad served with home made sweet bun

A:1,4,7

PARMIGIANA DI MELANZANE - € 24

Melanzane fritte parzialmente stratificate, mozzarella e salsa di pomodoro italiana.
Fried aubergines partially layered, mozzarella cheese and Italian tomato sauce

A:1,7,12

PRIMIZIE DI MARE - € 40

Sautè di frutti di mare, crostini di pane
Seafood sauté, served with crispy bread

A:1,4



ANTIPASTI APPETIZERS

INSALATA CAPRESE - € 22

Fior di latte di Agerola, pomodoro "cuore di bue", basilico, origano,
olio extra vergine d'oliva EVO

*Agerola's fior di latte mozzarella, "cuore di bue" tomatoes, basil,
oregano, EVO extra virgin olive oil*

A: 7

INSALATA DI MARE TIEPIDA - € 46

Warm seafood salad

A: 1, 2, 4, 12, 14

PROSCIUTTO DI SUINO NERO DEI NEBRODI CON BUFALA - € 28

Prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi con mozzarella di bufala

Prosciutto crudo from black Nebrodi pig with buffa

A: 4, 12



IL CONSIGLI DELLO CHEF

CHEF'S RECOMMENDATIONS

LINGUINE ALLA CARRETTIERA - € 26

Linguine, pomodorini, pecorino, peperoncino, aglio

Linguine, cherry tomatoes, pecorino cheese, chilli pepper, garlic

A: 1, 7

CASSERUOLA DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE - € 60

Zuppa di crostacei e frutti di mare

Crustacean and shellfish soup

A: 2, 12, 14



PIZZA

MARGHERITA - € 18

Fior di latte, pomodoro del Vesuvio, basilico, parmigiano, olio Evo
*Fior di latte mozzarella, Vesuvian tomatoes, basil, parmesan flakes,
Evo olive oil.*

A: 1, 7, 12

VERDURE DI STAGIONE - € 20

Fior di latte, pomodoro del Vesuvio, melanzane, zucchine, peperoni,
basilico, olio Evo
*Fior di latte mozzarella, Vesuvian tomatoes, aubergine, zucchini,
bell pepper, basil, Evo olive oil*

A: 1, 7, 12

TOTÒ - € 30

Fior di latte, gamberi rossi di Mazzara, cipolla di Tropea
Fior di latte mozzarella, red prawns from Mazzara, Tropea's onionos

A: 1, 2, 7, 12

NOSTRE STAGIONI - € 22

Fior di latte mozzarella, pomodoro del Vesuvio, carciofini, funghi
champignon, prosciutto cotto, olive
*Fior di latte mozzarella, Vesuvian tomatoes, artichokes, champignon
mushrooms, cooked ham and olives*

A: 1, 7, 12

SOPHIA LOREN- € 22

Fior di latte, pomodorini datterino, prosciutto crudo di Parma, rughetta
selvatica e scaglie di grana
Fior di latte mozzarella, datterino tomatoes, Parma ham, rocket, grana Flakes

A: 1, 7, 12



PIZZA

DIAVOLA - € 20

Fior di latte, pomodoro del Vesuvio, salame piccante
Fior di latte mozzarella, Vesuvian tomatoes, pepperoni

A: 1, 7, 12

ELIZABETH TAYLOR - € 18

Fior di latte, tonno, cipolla, olive nere
Fior di latte, tuna fish, onion, black olives

A: 1, 4, 7

GRANDE GATSBY- € 22

Fior di latte, Funghi, Carciofi, Melanzane, Zucchine e Peperoni
Fior di latte, Mushrooms, Artichokes, Aubergines, Zucchini and Peppers

A: 1, 7

CARUSO - € 22

Fior di latte, Panna, Prosciuto Crudo, Rucola
Fior di latte, Cream, Raw ham, Rocket

A: 1, 7, 12

MARILYN MONROE - € 18

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla
Tomato, Mozzarella, Onion

A: 1, 7



PASTA

RAVIOLI CAPRESE CACIORICOTTA - € 28

Home made local ravioli filled with cacioricotta cheese and piennolo tomatoes

A: 1, 7, 12

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI - € 34

Spaghetti with clams, yellow and red cherry tomatoes

A: 1, 14

SCIALATIELLI DI GRAGNANO CON FRUTTI DI MARE - € 36

Gragnano's scialatielli pasta with seafood

A 1, 2, 14

LINGUINE ALL'ASTICE - € 46

Linguine with lobster

A: 1, 2

SPAGHETTO POMODORINO E BASILICO - € 24

Spaghetti with fresh tomatoes and basil

A: 1



GRIGLIATO E NON SOLO
FROM THE GRILL AND MORE

PESCATO DEL GIORNO PER CHILO - € 120

Catch of the day per kilogram

A: 4

ARAGOSTA PER CHILO - € 220

Lobster per kilogram

A: 2

ASTICE BLUE PER CHILO - € 160

Blue lobster per kilogram

A: 2

ASTICE CANADESE PER CHILO - € 140

Canadian lobster per kilogram

A: 2, 4



GRIGLIATO E NON SOLO

FROM THE GRILL AND MORE

SCAMPI IMPERIALI AMMOLLICATI SERVITI CON SALSA BERNESE - € 60

Crispy Imperial scampi with béarnaise sauce

A: 1, 2, 3, 12

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SPINACI CROCCANTI - € 45

Sliced Fillet of Beef served with crunchy spinach

A: 1,12

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO - € 30

Grilled entrecôte, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes

A: 1, 7, 12

CALAMARI E GAMBERI GRIGLIATI SERVITI CON INSALATINA DI CAMPO - € 40

Grilled prawns and calamari served with fresh salad

A: 1, 2, 4, 12



I NOSTRI CONTORNI

SIDE DISHES

PATATINE FRITTE

French fries

€ 10

A:1,3

SPINACI CROCCANTI

Sauted spinach

€ 10

INSALATA DI POMODORO

Tomato salad

€ 10

INSALATA MISTA

Mix salad

€ 10



LA DOLCE VITA

DESSERT

TIRAMISÙ - € 20

Mascarpone Cream, with coffee sponge finger

A: 1, 3, 7, 8

UH BABA' - € 20

Caramello esotico, crema leggera alla vaniglia, frutti rossi, bagna al rum speziato

Exotic caramel, light vanilla cream, red fruits, soaked in rum

A: 1, 3, 7, 12

ZUPPA INGLESE - € 20

Crema pasticcera alla vaniglia, crema al cioccolato, pan di spagna all'alchermes

Vanilla pastry cream, chocolate cream, Alchermes spogne

A: 1, 3, 7, 12

TAGLIATA DI FRUTTA ESOTICA - € 25

Exotic fruit salad

TAGLIATA DI FRUTTA - € 20

Fresh seasonal fruit

GELATI & SORBETTI - € 15

GELATO ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO E ALLA VANIGLIA

Artisan chocolate and vanilla ice-cream

A: 1,3,7

SORBETTO ARTIGIANALE ALLA FRAGOLA E AL LIMONE

Artisan strawberry and lemon sorbet

A: 1

PASTRY CHEF

Francesca Bernardo Ciddio

Mamun Matubber

