

ANTIPASTI STARTERS

POLPO IN FINTA TARTE AU CITRON	18
Polpo arrosto, sablé al grano arso, gel di limone, spuma di patate viola, sponzale croccante e paprika <i>Roasted octopus, burnt wheat sablé, lemon gel, purple potato mousse, crispy spring onion and paprika</i>	
TARTARE DI TONNO	20
Cetriolo marinato, olio al basilico, crema di avocado e crackers di riso <i>Tuna tartare, marinated cucumber, basil olive oil, avocado cream and rice crackers</i>	
FRITTO DI MARE	18
Frittura croccante di calamari, polpo e gamberoni all'orientale, salsa tartara e salsa agrodolce <i>Crispy fried calamari, octopus and king prawns oriental style, tartar sauce and sweet & sour sauce</i>	
CAMOUFLAGE DI TIRADITO	16
Crudo di salmone e orata, gazpacho di pomodoro e melone, emulsione di lemongrass, polvere di barbabietola, spinacino e tobiko <i>Thin slices of raw salmon and sea bream, tomato and melon gazpacho, lemongrass emulsion, beetroot, baby spinach and tobiko powder</i>	
BRUSCHETTA AL CULATELLO DI ZIBELLO DOP	16
Pane di semola pugliese, culatello di Zibello, stracciatella, spinacino e salsa ai pomodori secchi <i>Apulian semolina bread bruschetta, culatello from Zibello PDO, stracciatella cheese, baby spinach and sun-dried tomato sauce</i>	
DIAFRAMMA DI OCEAN BEEF	18
Tataki di manzo, fonduta di caciocavallo podolico, gel di lampone, emulsione alla rucola e cialda di pane ai cereali <i>Ocean beef diaphragm tataki, podolic caciocavallo cheese fondue, raspberry gel, rocket emulsion and cereal bread cracker</i>	
BATTUTO DI FILETTO DI MANZO	18
Bavarese al gorgonzola, pinzimonio di asparagi, emulsione alla senape e aceto balsamico riserva <i>Beef fillet tartare, gorgonzola bavarian cream, asparagus pinzimonio, mustard emulsion and aged balsamic vinegar</i>	
FIORI DI ZUCCA	14
Farciti con burratina affumicata, coulis di pomodoro giallo, pecorino locale e crackers di quinoa nera <i>Zucchini flowers stuffed with smoked burrata cheese, yellow tomato coulis, local pecorino cheese and black quinoa crackers</i>	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

LE ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA	14
Orecchiette al grano arso, vellutata alle cime di rapa, salsa alle acciughe e katsuobushi, crumble di pane al peperone crusco <i>Burnt wheat orecchiette, turnip tops cream, anchovy sauce and katsuobushi, crusco pepper bread crumble</i>	
BOTTONCINI ALLE MELANZANE	18
Pasta all'uovo farcita, fonduta di pomodoro datterino, spuma di bufala e olio al basilico <i>Homemade egg ravioli stuffed with eggplant, cherry tomato fondue, buffalo mozzarella foam and basil extravirgin olive oil</i>	
CAVATELLI DI FARRO ALLO SCORFANO	20
Mantecati con il suo jus, emulsione alla gremolata e polvere di liquirizia <i>Spelt cavatelli with scorpion fish, gremolata emulsion and licorice powder</i>	
RISOTTO ACQUERELLO	22
Mantecato con crema al basilico, tartare di gambero viola e la sua bisque, pecorino romano e caffè <i>Acquerello risotto with basil cream, purple prawn tartare, bisque, roman pecorino cheese and coffee</i>	
SPAGHETTONE "BENEDETTO CAVALIERI"	26
Emulsione ai ricci di mare, vongole veraci e salicornia disidratata <i>Spaghettoni with sea urchin emulsion, fresh clams and dehydrated glasswort</i>	

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA	24
Salsa allo zenzero, emulsione di cavolo cappuccio, cous cous e verdure marinate <i>Slow cooked salmon, head cabbage emulsion, couscous and marinated vegetables</i>	
BACCALÀ CONFIT	26
Confettura di cipolla in agrodolce, jus di olive nere e paglietta di patata croccante <i>Confit cod, sweet & sour onion jam, black olives jus and crispy potato straws</i>	
DARNA DI OMBRINA SCOTTATA	24
Fregula, riduzione di acqua pazza, pomodori gialli e rossi in olio cottura, capperi disidratati <i>Shi drum fillet, sardinian fregula pasta, acqua pazza reduction, yellow and red tomatoes confit, dehydrated cappers</i>	
FILETTO DI MANZO DANISH CROWN	28
Crema di carote arrosto, salsa demi-glace, millefoglie di patate e sedano rapa, verdure saltate <i>Danish Crown beef fillet, roasted carrot cream, demi-glace sauce, potato, and celeriac, millefeuille, sautéed vegetables</i>	
LA NOSTRA BOMBETTA	22
Involtino di maiale nero, farcito con guanciale, prugna e caciotta stracchinata, riduzione al Primitivo, crema di finocchi e cicorielle selvatiche <i>Black pork roll stuffed with pork cheek, plum and stracchinata caciotta cheese, Primitivo wine reduction, fennel cream and wild chicory</i>	

MY SUSHI (5 PZ)

SUMMER	16
Uramaki con gambero viola, crema di formaggio, fiocchi di tempura, fettine esterne di salmone, lime e salsa Taré <i>Uramaki with purple prawn, cream cheese, tempura flakes, covered with slices of salmon, lime, Taré sauce</i>	
KATANA	16
Uramaki con crema di formaggio e avocado, tartare di salmone, salmon skin e salsa Taré <i>Uramaki with cream cheese and avocado, salmon tartare, salmon skin and Taré sauce</i>	
INKA	18
Uramaki con gambero in crosta, polpa di granchio e avocado, fettine di salmone affumicato esterno, salsa di aji amarillo, panko profumato agli agrumi <i>Uramaki with crusted prawn, crabmeat and avocado, covered with slices of smoked salmon, aji amarillo sauce, citrus panko</i>	
HARUSAME	16
Uramaki con gambero in crosta di panko, avocado e crema di formaggio, noodles di riso croccanti e salsa Taré <i>Uramaki with panko crusted prawn, avocado and cream cheese covered with crispy rice noodles and Taré sauce</i>	
ACEVICHADO	18
Uramaki con gambero viola e avocado, branzino esterno ed emulsione di leche de tigre <i>Uramaki with purple prawn and avocado, covered with sea bass and leche de tigre emulsion</i>	
CHIPOTLE	18
Uramaki con branzino in crosta, avocado e cetriolo, tonno esterno, salsa di peperoncino piccante affumicato "Chipotle" e mais "Chullpi" pralinato <i>Uramaki with crusted sea bass, cucumber and avocado, covered with tuna, smoked chili pepper "Chipotle" sauce and praline "Chullpi" corn</i>	
TUNA CHIFA	18
Uramaki con tonno crudo, asparagi, cipolla in crosta di panko, tonno esterno fiammeggiato con salsa di ostriche, erba cipollina, semi di sesamo e salsa Taré <i>Uramaki with raw red tuna, asparagus, panko crusted onion, covered with slices of red tuna, oyster sauce flambé, chives, sesame seeds and Taré sauce</i>	
SASHIMI (2 PZ)	
Salmone, orata <i>Salmon, Sea bream</i>	6
Tonno Rosso, Unagi <i>Red Tuna, Unagi</i>	8
Sashimi Mix (12 PZ)	22

SNACKS GOURMET

TUNA TACOS (2 PZ)	14
<i>Tacos croccante, tartare di tonno rosso e guacamole profumato agli agrumi e spezie Crispy tacos, red tuna tartare and guacamole flavoured with citrus and spices</i>	
GYUDON TACOS (2 PZ)	14
<i>Tacos croccante, crema di patate, straccetti di manzo alla giapponese e olio di sesamo speziato Crispy tacos, potato purée, Japanese-style beef strips and spiced sesame oil</i>	
WAGYU BUNS (2 PZ)	20
<i>Panino al latte artigianale cotto al vapore con burger di Wagyu, salsa tonkatsu, rucola e wasabi mayo Homemade steamed bun stuffed with Wagyu burger, tonkatsu sauce, rocket and wasabi mayo</i>	
CHICHARRON BUNS (2 PZ)	16
<i>Panino al latte artigianale cotto al vapore farcito con crocchetta di gambero e branzino in crosta di panko, lattuga e salsa creola all'Aji amarillo Homemade steamed bun stuffed with prawn and seabass croquette, lettuce and Aji amarillo creole sauce</i>	
TORI PANKO	12
<i>Bocconcini di pollo marinati all'orientale, fritti in crosta di panko, salsa Tarè e salsa agrodolce Oriental style marinated fried chicken bites in panko crust, Tarè sauce and sweet & sour sauce</i>	

DESSERTS

- 12 -

Peramisù, cremoso al mascarpone, biscuit al cioccolato, gelée di pere e caffè
Peramisù, mascarpone mousse, chocolate biscuit, pear and coffee gelée

Limone di cioccolato bianco croccante e il suo sorbetto, mousse ghiacciata al cardamomo
Crispy white chocolate lemon, cardamom iced mousse, lemon sorbet heart

Nido d'ape allo yogurt e miele, finanziere alle mandorle e coulis di fragole
Yoghurt and honey bavarian cream, almond financier and strawberry coulis

Il nostro pasticciotto scomposto
Our pasticciotto, soft custard, shortcrust pastry and black cherry ice cream

Crème brûlée al pistacchio di Bronte
Crème brûlée with Bronte pistachio