

MENÙ MARE 1 - SEAFOOD MENU 1

Antipasto - starter

Tartare di tonno Siciliano, olio del Garda limone e crema di bufala

Red sicilian tuna tartare, garda olive oil, lemon and soft cheese cream

-4,7-

Primo - First Course

Risotto asparagi freschi e gamberi mazzancolle

Risotto with fresh asparagus and mezzancolle shrimps

-2,4-

Secondo - Second Course

Filetto di orata in crosta di patate

Sea bream fillet with potato crust

-1,4-

Dolce - Dessert

Bavarese ai frutti di bosco con crumble di amaretti

Wild berries bavarian cream with amaretti crumble

-3,7-

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4 people) - Our selection

*Acqua-Water
Caffè-Coffee*

80€

MENÙ MARE 2 - SEAFOOD MENU 2

Antipasto - starter

Insalata di polpo caldo con stracciatella di bufala e puntarelle croccanti

Warm octopus salad with stracciatella di bufala and crispy chicory

-4,7-

Primo - First Course

Paccheri di gragnano al ragout di spigola e granella di pistacchi

Paccheri di gragnano pasta with ragout of sea bass and chopped pistachios

-1,4,8-

Secondo - Second Course

Filetto di rombo ai carciofi croccanti

Turbot fillet with crispy artichokes

-4-

Dolce - Dessert

Fragole marinate al porto rosso con mousse di yogurt magro

Strawberries marinated in red port with yogurt mousse

-7-

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4 people) - Our selection

*Acqua-Water
Caffè-Coffee*

80€

MENÙ TERRA 1 - MEAT MENU 1

Antipasto - Starter

Burrata di Andria con carpaccio di pomodoro Cuore di Bue

Burrata cheese caprese with tomatoes and olive oil

-7-

Primo - First Course

Cappelli dello chef al ragout napoletano di filetto e pecorino
grattugiato Home made chef pasta with meat ragout and pecorino
cheese

-1,7-

Secondo - Second Course

Filetto alla brace con patata al cartoccio e salsa yogurt
Grilled fillet with baked potato and yogurt sauce

-7-

Dolce - Dessert

Mousse al cioccolato e lamponi
Chocolate mousse and raspberries

-3,7-

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4 people) - Our selection

*Acqua-Water
Caffè-Coffee*

80€

MENÙ TERRA 2 - MEAT MENU 2

Antipasto - Starter

La classica melanzana alla parmigiana

Classic eggplant parmigiana

-3,7-

Primo - First Course

Raviolo di pasta fresca, ricotta di bufala Costa Smeralda style

Goat cheese raviolo Costa Smeralda style

-1,3,7-

Secondo - Second Course

Involtino di pollo alla griglia, pomodoro cuore di bue ed erbe fini

Grilled chicken roulade with tomatoes and fine herbs

Dolce - Dessert

Tiramisù artigianale
Homemade Tiramisù

-3,7-

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4 people) - Our selection

*Acqua-Water
Caffè-Coffee*

80€

MENÙ TERRA 1 - MEAT MENU 1

Antipasto - starter

Battuta a coltello di scottona

Knife-cut beef tartare

Primo - first course

Risotto ai funghi porcini e salsiccia con crema di parmigiano

Porcini mushroom and sausage risotto with parmesan cream

-7-

Secondo - second course

Tagliata di manzo con riduzione al vino rosso

Sliced beef with red wine reduction

Contorni - side dishes

Patate al forno

Broccoletti aglio, olio e peperoncino

Spinaci

Baked potatoes, Broccoli with garlic, oil and chilli, Spinach

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4 people) - Our selection

Acqua-Water

Caffè-Coffee

50€

MENÙ TERRA 2 - MEAT MENU 2

Antipasto - Starter

Soufflè ai funghi porcini con crema di taleggio

Porcini mushroom soufflé with taleggio cream

-1,3,7-

Primo - First course

Risotto ai funghi porcini e crema di parmigiano

Risotto with porcini mushrooms and parmesan cream

-7-

Secondo - Second course

Verdure con panatura al limone, guacamole e caprino con crumble di quinoa e nocciola.

Vegetables with lemon breading, guacamole and goat cheese with quinoa and hazelnut crumble.

-1,7,8-

Contorni - Sides

Patate al forno

Broccoletti aglio, olio e peperoncino

Spinaci

Baked potatoes, Broccoli with garlic, oil and chilli, Spinach

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4 people) - Our selection

Acqua-Water

Caffè-Coffee

50€

MENÙ MARE1 - SEAFOOD MENU 1

Antipasto - starter

Tartare di salmone e avocado

Salmon & Avocado Tartare

-4-

Primo - First course

Risotto gamberi, fiori di zucca e caviale

Risotto with prawns, courgette flowers and caviar

-2,4-

Secondo - Second course

Filetto di branzino alla griglia con contorno a scelta

Grilled sea bass fillet with side dish of your choice

-4-

Contorni - sides

Patate al forno

Broccoletti aglio, olio e peperoncino

Spinaci

Baked potatoes, Broccoli with garlic, oil and chilli, Spinach

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4people) - Our selection

Acqua-Water

Caffè-Coffee

50€

MENÙ MARE 2 - SEAFOOD MENU 2

Antipasto - starter

Tartare di tonno pomodorini e avocado

Tuna tartare with cherry tomatoes and avocado

-4-

Primo - First Course

Rigatoni con ragù di *moscardini, olive e pomodorini.

Rigatoni with baby octopus ragù, olives and cherry tomatoes.

-1,4-

Secondo - Second Course

Tataki di tonno pinna gialla

Yellowfin tuna tataki

-4-

Contorni - Sides

Patate al forno

Broccoletti aglio, olio e peperoncino

Spinaci

Baked potatoes Broccoli with garlic, oil and chilli, Spinach

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4people) - Our selection

Acqua-Water

Caffè-Coffee

50€

MENÙ TERRA 1 - MEAT MENU 1

Antipasto - Starter

Battuta di scottona con tuorlo marinato e scaglie di tartufo
Beef tartare with marinated egg yolk and truffle shavings

-3-

Primo - First course

Carbonara con guanciale croccante e crema di pecorino
Carbonara with crispy bacon and pecorino cream

-1,7-

Secondo - Second course

Filetto di manzo con salsa al vino madeira
Beef fillet with Madeira wine sauce

Contorni - side dishes

Patate al forno

Broccoletti aglio, olio e peperoncino

Spinaci

Baked potatoes, Broccoli with garlic, oil and chilli, Spinach

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4 people) - Our selection

Acqua-Water

Caffè-Coffee

60€

MENÙ TERRA 2 - MEAT MENU 2

Antipasto - Starter

Soufflè ai funghi porcini, crema di taleggio e noci
Porcini mushroom soufflé, Taleggio cheese cream, and walnuts

-1,3,7-

Primi

Bucatini cacio e pepe
Bucatini with Cacio e Pepe

-1,7-

Secondi

Guancia di manzo brasata nel suo fondo
Beef cheek braised in its own sauce

Contorni - Sides

Patate al forno

Broccoletti aglio, olio e peperoncino

Spinaci

Baked potatoes, Broccoli with garlic, oil and chilli, Spinach

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione

Wine (1 bottle every 4 people) - Our selection

Acqua-Water

Caffè-Coffee

60€

MENÙ MARE1 - SEAFOOD MENU 1

Antipasto - Starter

Ceviche di ombrina
Sea bass ceviche

-4-

Primo - First course

Spaghetti cacio e pepe con gambero crudo.
Spaghetti cacio e pepe with raw prawns.
-1,2,7-

Secondo - Second Course

Polpo alla griglia con crema verde al basilico
Grilled octopus with basil cream sauce
-4-

Contorni - sides

Patate al forno
Broccoletti aglio, olio e peperoncino
Spinaci

Baked potatoes, Broccoli with garlic, oil and chilli, Spinach

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione
Wine (1 bottle every 4people) - Our selection

Acqua-Water
Caffè-Coffee

60€

MENÙ MARE 2 - SEAFOOD MENU 2

Antipasto - Starter

Insalatina di calamari e agrumi
Calamari and citrus salad

-4-

Primo -First course

Paccheri con gamberi, calamari e pomodorini pachino
Paccheri with prawns, squid and cherry tomatoes
-1,2,4-

Secondo- Second Course

Gamberoni al guazzetto
Prawns in a stew
-2-

Contorni - Sides

Patate al forno
Broccoletti aglio, olio e peperoncino
Spinaci

Baked potatoes Broccoli with garlic, oil and chilli, Spinach

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) - Nostra Selezione
Wine (1 bottle every 4people) - Our selection

Acqua-Water
Caffè-Coffee

60€