



## **ANTIPASTI CRUDI** **RAW APPETIZERS**

**Ostrica concava ...4 €**

*Concave oyster (All. Tab. 14)*

**Ostrica concava speciale ...5 €**

*Special concave oyster (All. Tab.14)*

**Ostrica piatta ...6 €**

*Flat oyster (All. Tab. 14)*

**Tartara di gambero rosso\* ...23 €**

con maionese alla bisque, crumble e ketchup alle pesche

*Red prawn's tartare\* with bisque mayonnaise,  
crumble and peach ketchup (All. Tab. 1, 2, 6, 7)*

**Crudo di ricciola\*\* ...20 €**

con stracciatella, peperone e arachidi

*Yellowtail's carpaccio\*\* with stracciatella cheese, peppers and nuts (All. Tab. 4, 5, 9)*

**Sorpresa di carpaccio di manzo ...18 €**

con lattuga ricotta e more di gelso

*Beef carpaccio with ricotta cheese, lattuce and mulberry (All. Tab. 9)*

**Plateau royale ...40 €**

selezione completa di crudi di pesce

*A complete selection of raw fish (All. Tab. 2, 4, 7)*

**Salumi e formaggi ...25 €**

selezione del momento

*A seasonal selection of cheeses and cured ham (All. Tab. 7)*



## **ANTIPASTI COTTI COOKED APPETIZERS**

**Baccalà mandorle, cicoria e limone ...16 €**

*Codfish with almonds, cicory and lemon (All. Tab. 4, 6, 8)*

**Astice e piselli ...20 €**

con bisque e liquirizia

*Lobster and peas in a bisque with liquorice (All. Tab. 1, 2, 8)*

**Terrina di coniglio con porcini e olive taggiasche ...16 €**

*Rabbit pie dish with porcini mushrooms and olives (All. Tab. 9)*



## **PRIMI PIATTI**

### ***FIRST COURSE***

**Spaghettoni “Senatore Cappelli” al ragù di coniglio ...16 €**  
con piselli, alloro e cipolla rossa

*Spaghettoni “Senatore Cappelli” with rabbit ragout,  
peas, red onion and laurel (All. Tab. 1, 8)*

**Tagliolini cacio e pepe, gambero rosso\*, yuzu e melissa ...19 €**

*Homemade pasta with cheese and pepper, red prawn tartare\*,  
yuzu and melissa (All. Tab. 1, 2, 9)*

**Tortello di caprino ...18 €**

con barbabietola rossa e cipollotto alla vaniglia bourbon

*Homemade pasta filled with caprino cheese, with beetroot  
and bourbon vanilla flavored spring onions (All. Tab. 1, 3, 8, 9)*

**Risotto cozze, rucola, ricci\* e pecorino ...24 €**

*Risotto with mussels, rocket salad,  
sea urchin\* and pecorino cheese (All. Tab. 2, 7, 8, 9, 14)*



## **SECONDI PIATTI**

### ***MAIN COURSE***

#### **Ricciola\*\* ... 25 €**

con fava tonka e basilico, patate allo zafferano e lamponi

*Yellowtail\*\* with tonka beans,  
basil and saffron potatoes with raspberries (All. Tab. 4)*

#### **Cappesante\* scottate ...25 €**

con pappa al pomodoro, kimchi di cetriolo e aglio nero

*Roasted scallops\* with "pappa al pomodoro",  
cucumber kimchi and black garlic (All. Tab. 1, 4, 7, 8, 14)*

#### **Agnello fritto con chutney di carote e albicocche ...25 €**

*Lamb's ribs fried in a bread crumb  
with apricot and carrots chutney (All. Tab. 1)*

#### **Tagliata di manzo irlandese ...25 €**

con bietola, pesto di acetosella e olio alle alici

*Sliced irish beef with shamrock pesto,  
beetroot and anchovies oil (All. Tab. 4, 9)*



## **DOLCI** **DESSERT**

**Yogurt, pesche al basilico e cioccolato al forno ...9 €**  
*Yogurt mousse, basil flavoured peach and roasted chocolate (All. Tab. 3, 9)*

**Ego40 ...9 €**  
Dolce con pere e cioccolato bianco, biscotto al fois gras e pepe nero  
*Dessert with white chocolate, fois gras and black pepper (All. Tab. 1, 3, 9)*

**Caffè e cioccolato ...9 €**  
con sorbetto alla carota  
*Chocolate, coffee and carrot sorbet (All. Tab. 1, 3, 6, 9)*

**Ricotta e visciole ...9 €**  
*Ricotta cheese with sour cherries (All. Tab. 1, 3, 9)*

**Tagliata di frutta ...7 €**  
*Mixed sliced fruit*

**Sorbetti di stagione ...6 €**  
*Seasonal sorbets*