


Antipasti / Appetizers

	Insalata di lattuga con avocado e spuma all'olio d'oliva	178
	Lettuce salad with avocado, radish, fennel, carrots and olive oil foam	
	Gamberi al vapore su letto di spinaci ed olio aromatizzato all'aglio	198
	Steamed shrimps over baby spinach leaves with garlic olive oil and charcoal cracker	
	Frittura di calamari e mazzancolle del Mediterraneo con zucchine e salsa tartara	218
	Fried calamari and Mediterranean prawns with zucchini and homemade tartar sauce	
	Burrata Pugliese con pomodorini, paté di pomodori secchi & olive taggiasche	228
	Burrata creamy cheese with cherry tomatoes, pate of sundried tomato & taggiasche olives	
	Sauté di Vongole veraci con pomodorini piccanti e scorza di limone d'Amalfi	228
	Clams sauté with spicy cherry tomatoes and Amalfi's lemon zest	
	Prosciutto di Parma 24 mesi con melone Cantalupo e grissini	238
	Parma Ham 24 month aged with Cantaloupe melon and homemade bread sticks	
	Carpaccio di manzo con tartufo nero, scaglie di parmigiano e rucola	248
	Beef Carpaccio with shaved black truffle, parmesan cheese and arugula salad	
	Terrina di fegato d'anatra in crosta di tartufo nero con pane alle alghe e filetti di acciughe	258
	Duck foie gras terrine with black truffle, served with seaweed bread and filet of anchovies	
	Polpo grigliato su mousse di melanzane affumicate e salsa al limone & lamponi	268
	Grilled octopus over a smoked eggplant puree with lemon & raspberry sauce	
	Capesante scottate con crema di cavolfiori e tartufo nero	268
	Seared Scallops, served with cauliflower puree and black truffle	
	Astice al vapore su letto di alghe e crema di foie gras	288
	Steamed Lobster over seaweed leaves, served with foie gras cream	
	Granchio Imperiale "a Modo Mio" ...	298
	King Crab "My Way" Crunchy Sicilian cannolo, Catalan salad, Steamed with imperial Caviar	


Zuppe / Soups

 [Minestrone di verdure con pesto di basilico](#) 138
Classic Italian vegetables minestrone soup, pesto sauce (V)

  [Cappuccino ai funghi porcini](#) 158
Porcini Mushrooms soup served Cappuccino Style

 [Tortellini in brodo di gallina](#) 158
Handmade veal Tortellini in traditional chicken broth

Risotti


 [Risotto ai funghi porcini e scaglie di Parmigiano Reggiano](#) 278
Risotto Carnaroli with porcini mushrooms and shaved parmesan cheese


[Risotto ai gamberi rossi di Mazara alla pizzaiola di mare](#) 388
Sicilian's Red king prawn Risotto pizzaiola style

Pasta e Ravioli

[Spaghetti di pasta fresca al pomodoro e basilico](#) 228
Homemade Spaghetti with tomato sauce and basil

[Maltagliati con salsiccia, funghi e maggiorana](#) 248
Hand-cut Maltagliati pasta with Italian sausage, mushroom and marjoram


 [Ravioli di burrata e ricotta di bufala con pomodorini e basilico](#) 268
Handmade Ravioli burrata & buffalo ricotta with cherry tomatoes and basil

 [Strozzapreti "alla Norcina" con guanciale, tartufo nero e carciofi](#) 268
Hand-twisted Strozzapreti with pork cheek, black truffle and artichokes


[Agnolotti "del plin" con crema di patate, funghi porcini e tartufo nero](#) 288
Handmade Veal Agnolotti "plin style" with potato cream, porcini mushrooms and black truffle

[Tagliolini di pasta fresca con polpa di granchio, scorza di limone sotto sale e peperoncino](#) 298
Homemade Tagliolini with crab meat, fresh chili and salted lemon peel

[Spaghetti del pastificio Martelli con vongole, calamari, zucchine e bottarga](#) 298
Artisanal Spaghetti with clams, calamari, zucchinis and dry mullet roe

 [Linguine all'Astice con pomodoro piccante](#) 368
Linguine with whole Lobster and spicy fresh tomato sauce



Pesce / Fish

 Salmone selvaggio alla griglia con trio di maionesi agli agrumi e insala di micro erbe Grilled Wild Salmon with trio of citrus mayo and baby leaves salad	288
Tonno scottato in crosta di sesamo, purea di avocado e insalata di micro erbe Pan-Seared Tuna with sesame crust, served with avocado puree and baby leaves salad	328
Branzino cotto in crosta di sale alle erbe, insalata di rucola e verdure al vapore Baked Sea Bass on sea-salt & herbs crust, served with arugula salad and baby vegetables	388

Carne / Meat

Lombo di agnello cotto alle erbe con formaggio di capra e carciofi alla vaniglia Roasted Lamb Loin sous vide in herbs, served with goat cheese and vanilla artichokes	388
Braciola di maiale con purea di mela & cannella Roasted Iberico Pork Chop served with apple & cinnamon puree	348
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte e cuore di lattuga Pan-Fried Veal Chop "Milanese style", served with Italian fries and lettuce gem	468

Carne dal Braciere / Jospier Charcoal Grill Meat

 Verdure grigliate con scamorza affumicata, pesto di basilico e crema di pomodori secchi Grilled Vegetables with smoked scamorza cheese, basil pesto and sundried tomatoes sauce	228
 Polletto grigliato "alla diavola" con patate all'olio d'oliva e spinaci sauté Grilled spicy Spring Chicken with olive oil potatoes and sauté spinach	298
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e salsa di Grana Padano Grilled Rib eye, served with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano sauce	398
Tagliata di "Wagyu Mayura" con funghi porcini arrosto e polenta fritta Grilled "Wagyu Mayura" with roasted porcini mushroom and crispy polenta	438
Costata di "Black Angus" con verdure alla griglia ed origano Siciliano (da condividere) Grilled T-Bone "Black Angus" with grilled vegetables and Sicilian oregano (to share)	988

Pizza Schiacciata / Stone Pizza

<p>Marinara Tomato sauce, anchovies, garlic and oregano (no cheese)</p>	168
<p> Margherita Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</p>	188
<p> Caprese Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</p>	198
<p>Prosciutto cotto e Fontina Cooked ham with Fontina cheese</p>	198
<p> Quattro formaggi e spinaci Four kinds of cheese and baby spinach</p>	208
<p>Piccante Spicy Italian salame, mozzarella cheese, tomato sauce and black olives</p>	218
<p>Salsiccia e funghi Italian sausage, mushrooms, tomato sauce, mozzarella cheese</p>	238
<p>Prosciutto di Parma, pomodorini, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano Parma ham, diced tomatoes, mozzarella cheese, arugula and Parmigiano Reggiano</p>	248
<p>  Trifola Black truffle, crescenza cheese, mozzarella and mache leaves</p>	288