



OUR CUISINE

A cura di Francesco Ruscillo

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 4 PZ

SU PAN BRIOCHE E BURRO MONTATO, ZEST DI LIME
CANTABRIAN ANCHOVIES ON BRIOCHE AND ROSE BUTTER

12

TARTARE DI SALMONE

CON AVOCADO, HONEY MUSTARD, PASTA FILO CROCCANTE
SALMON TARTARE WITH WITH AVOCADO, HONEY MUSTARD, CRISPY FILO PASTRY

18

TONNO NIKKEI

AGLI AGRUMI, PONZU PICCANTE, EDAMAME, SESAMO E CAVOLO VIOLA
NIKKEI TUNA WITH CITRUS, SPICY PONZU, EDAMAME, SESAME AND RED CABBAGE

20

TARTARE SANDO 4 PZ

SANDWICH TOSTATO CON BATTUTA DI MANZO, CETRIOLINO PICKLED E MAIO AL TARTUFO
TOASTED SANDWICH WITH BEEF TARTARE, GHERKIN PICKLES AND TRUFFLE MAYO

15

TACOS 3 PZ

CON PULLED PORK, GUACAMOLE E PICO DE GALLO
TACOS WITH PULLED PORK, GUACAMOLE AND PICO DE GALLO

14

BAO BUNS 2 PZ

AL VAPORE CON GUANCIA DI MANZO GLASSATA E VERDURINE WOK
STEAMED BAO BUNS WITH GLAZED BEEF CHEEK AND STIR FRIED VEGETABLES

15

HUMMUS

DI CECI TOSCANI, VERDURE DI STAGIONE, PANE GUTTIAU AL TOGARASHI
TUSCAN CHICKPEA HUMMUS, SEASONAL VEGGIES, GUTTIAU BREAD AND TOGARASHI

14

SPAGHETTO

AI 3 POMODORI CON MOUSSE DI MOZZARELLA DI BUFALA
SPAGHETTI WITH A THREE-TOMATO SAUCE AND BUFFALO MOZZARELLA MOUSSE

16

GNOCCHETTO

DI PATATE AL RAGU DI POLPO
POTATO GNOCCHI WITH OCTOPUS RAGU

18

UDON

CON GAMBERI SALTATI E VERDURINE WOK AL SESAMO
JAPANESE UDON WITH SAUTEED PRAWNS, STIR FRIED VEGETABLES AND SESAME

18

RISOTTO

SEPIE, PISELLI, VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE
RISOTTO WITH CUTTLEFISH, WILD CLAMS PEAS AND MULLET BOTTARGA

20

OUR PIZZA SELECTION

CREMA DI DATTERINO, MOUSSE DI MOZZARELLA DI BUFALA E GEL AL BASILICO
PIZZA WITH DATTERINO TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA MOUSSE WITH BASIL JELLY

16

CREMA DI DATTERINO, ACCIUGHE CANTABRICO,
MOUSSE DI DI BUFALA, CAPPERI IN POLVERE
PIZZA WITH DATTERINO CREAM, CANTABRIC ANCHOVIES,
BUFFALO MOZZARELLA MOUSSE AND POWDER CAPERS

16

CREMA DI DATTERINO, BUFALA, NDUJA, SALAMINO PICCANTE E MIELE
PIZZA WITH DATTERINO CREAM, BUFFALO MOZZARELLA, NDUJA, SPICY SALAMI, HONEY

18

COPERTO 3 EURO
SERVICE 3 EURO

BURGER

DI MANZO CON FORMAGGIO FUSO, CIPOLLA CAMELLATA. GUACAMOLE E MAYO AL TARTUFO
HOUSE BURGER WITH CHEDDAR, CARAMELIZED ONION. GUACAMOLE AND TRUFFLE MAYO

20

POLPO

SCOTTATO CON SALSA ROMESCO, RADICCHIETTI DI CAMPO
PANSEARED OCTOPUS, ROMESCO SAUCE, FIELD RADICCHIETTI

23

TATAKI

DI TONNO, SALSA TERIAKI, VERDURINE CROCCANTI
TUNA TATAKI, TERIAKI SAUCE. CRISPY VEGETABLES

24

SASHIMI DI RICCIOLA

LECHE DE TIGRE, CREME FRAICHE, GUACAMOLE, CIPOLLA AGRODOLCE
TIGER MILK, FRESH CREAM, GUACAMOLE, SWEET AND SOUR ONION

20

CHEESECAKE DELLO CHEF

ALLO YOGURT GRECO CON FRUTTI DI BOSCO O SALSA AL CIOCCOLATO
CHEESECAKE AND GREEK YOGURT WITH WILD BERRIES OR CHOCOLATE SAUCE

12

TIRAMISU AI LAMPONI

TIRAMISU CREAM WITH RASPBERRY COULIS AND CRUMBLE
TIRAMISU HOME MADE CREAM WITH RASPBERRY COULIS

12

TAGLIATA DI FRUTTA

FRESH SEASONAL FRUIT

12