

# Un viaggio tra i sapori

## *A journey among flavors*

### Dal Sole di Sorrento...

#### *From the Sun of Sorrento*

##### Tagliolino

*Tagliolino al basilico, astice e pomodorini confit* 26,00

*Tagliolino pasta with basil,  
lobster and confit tomatoes*

##### Uovo Non Uovo

*Purea di porro, semisfera di carota e zucca,  
asparagi e tartufo* 20,00

*Leek puree, carrot and pumpkin hemisphere,  
asparagus and truffle*

##### Mare Nostrum

*Scorfano con pomodorini confit,  
crema di cavolo viola, chips di patate  
e crema di piselli* 32,00

*Redfish with confit cherry tomatoes,  
purple cabbage cream, potato chips  
and pea cream*

##### Selezione di Tartare / Tartare Selection

*Ricciola e mango / Amberjack and mango* 3 pz. 32,00

*Ricciola e guacamole / Amberjack and guacamole*

*Ricciola e cetriolo / Amberjack and cucumber* 1 pz. 14,00

## ...Alle Albe del Levante...

### ...To the Levantine Sunrise...

#### Trilogia di Hummus / Hummus Trilogy

<i>Ceci e purea di sesamo</i>	22,00
<i>Chickpeas and tahini sauce</i>	
<i>Ceci, purea di sesamo e rapa rossa</i>	
<i>Chickpeas, tahini sauce and beetroot</i>	
<i>Ceci, purea di sesamo, piselli e pesto di basilico</i>	
<i>Chickpeas, tahini sauce, peas and basil pesto</i>	
<i>Serviti con pane Libanese</i>	
<i>Served with Lebanese bread</i>	

#### Falafel

<i>Ceci, fagioli e curcuma, lenticchie rosse</i>	6 pz. 22,00
<i>Chickpeas, beans and turmeric, red lentils</i>	3 pz. 12,00

## ... Al Vento d'Africa...

### ...To the Wind of Africa...

#### Zighini

<i>Manzo, verdure e legumi:</i>	<i>Sharing</i> 40,00
<i>servito su pane Injeira</i>	<i>Small</i> 20,00
<i>Beef, vegetables and legumes</i>	
<i>served on Injeira bread</i>	

#### Zighini Wrap

<i>Manzo, verdure e legumi:</i>	<i>Sharing</i> 40,00
<i>servito su pane Injeira</i>	<i>Small</i> 20,00
<i>Beef, vegetables and legumes</i>	
<i>served on Injeira bread</i>	

## ...Alla Brezza Ispanico-Latina...

...To the Hispanic-Latin Breeze...

### Gazpacho

*Zuppa fredda di verdure crude,* 18,00  
*verdure marinate, cozza fritta in pane panko*

*Small 10,00*

*Cold raw vegetable soup,*  
*marinated vegetables, fried mussel in panko*  
*bread*

### Ceviche Cileno

*Branzino, ricciola, peperoni, zenzero, cipolla* 25,00  
*rossa, lime*

*Small 15,00*

*Sea bass, amberjack, sweet pepper, ginger,*  
*red onion, lime*

## ... Fino ai Tramonti Asiatici

...Ending with Asian Sunsets

### I nostri Spring Rolls / Our Spring Rolls

*Alle verdure / with vegetables* 15,00

*Con pollo / with chicken* 18,00

*Con gamberi\* / with shrimps\** 20,00

### TNT shrimps

*Gamberoni\* in tempura al sesamo* 35,00  
*con maionese al wasabi*

*Prawns\* in sesame tempura with wasabi mayo*

## Le Insalate / Salads

### Caesar / Caesar salad

*Insalata croccante, salsa Caesar, parmigiano stagionato 36 mesi e crostini* 20,00

*Crunchy salad, Caesar sauce, 36 months seasoned parmesan and croutons*

### Caesar con pollo / Caesar with chicken

*Insalata croccante, petto di pollo nostrano, salsa Caesar, parmigiano stagionato 36 mesi e crostini* 25,00

*Crunchy salad, local chicken breast, Caesar sauce, 36 months seasoned parmesan and croutons*

### La Nostra Nizzarda / Our Nizzarda

*Insalata con fagiolini, tonno scottato al sesamo, patate, pomodorini ed olive taggiasche* 25,00

*Salad with green beans, seared tuna with sesame, potatoes, cherry tomatoes and olives*

# Between breads

## Mini Burger Sliders

*Con cipolla caramellata*

*With caramelized onion*

*Con uovo e bacon*

*With egg and bacon*

*Surf and Turf*

*Patate fritte (fresche)*

*French fries*

3 pz. 28,00

1 pz. 15,00

## Club Sandwich

*Pane ai 5 cereali tostato al burro, frittatina alla curcuma, pomodorini e lattuga*

22,00

*Five grain bread butter toasted, grilled chicken, omelette with turmeric, tomatoes and lettuce*

## Guacamole Toast

*Pane ai 7 cereali toastato al burro, salsa guacamole, uova pochè o salmone selvatico*

Egg 20,00

Salmon 22,00

*Seven grain bread butter toasted, guacamole sauce, poached egg or wild salmon*

## Lobster roll

*Astice, lattuga, maionese al limone, brunoise di sedano e olio all'astice*

40,00

*Lobster, salad, lemon mayo, celery brunoise and lobster flavoured oil*

## Fajita

*Carne non carne BBQ, peperoni, fagioli, verza*

Big 25,00

*BBQ meat not meat, sweet peppers, beans, cabbage*

Small 15,00

## Gyros

*Carne non carne curry, tzatziki, pomodoro, lattuga*

Big 25,00

*Curry meat not meat, tzatziki, tomato, lettuce*

Small 15,00

# I Dolci / Desserts

## Giardino Zen / Zen Garden

*Crumble di mandorle e cacao, sorbetto menta e limone, meringa al lampone* 10,00

*Almond and cocoa crumble, mint and lemon sorbet, raspberry meringue*

## Passione e Pregiudizio / Passion and Prejudice

*Con mango e frutto della passione* 15,00

*With mango and passion fruit*

## Cuore Selvaggio / Wild Heart

*Mousse al cioccolato Criollo, cuore di lampone freddo, cialda di pasta sablée, cioccolato fuso, polvere di oro alimentare* 15,00

*Criollo chocolate mousse, cold raspberry heart, shortcrust pastry wafer, melted chocolate, edible gold powder*

## T'amo T'amo

*Fragole e panna* 12,00

*Strawberries and cream*

**Servizio del 10% non incluso**  
**10% service charge not included**

\*Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04.

Per particolari esigenze alimentari/allergie o ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al Responsabile di Sala.

\*Some products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04.

For special dietary requirements / allergies or further information, please ask to the Restaurant Manager

Vegan = 