

Bites | Sfizi

- BAO BUN*** (3 PCS) ^{1-7-8-9-12 / 5-6-7-11-13-14} 22
Manzo sfilacciato e salsa BBQ alle bacche di goji
Pulled beef, goji berry BBQ sauce
- TAKOYAKI **** (5 PZ) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ 22
Polpettine giapponesi di polpo**, salsa teriyaki, maionese e katsuobushi
Japanese octopus balls** with teriyaki sauce, mayo and bonito flakes
- CETARA*** (3 PCS) ^{1-3-4-11-14 / 13} 18
Pane al nero di seppia, burro montato e alici di Cetara
Squid ink bread, whipped butter and Cetara anchovies
- INVOLTINI ALLA NAPOLETANA** (5 PZ) ^{4-13 / 3-5-6-7-8-9-11-12} 20
NEAPOLITAN ROLLS (5 PCS)
Involtino di scarolapinoli e uvetta con riso basmati
Escarole rolls with basmati rice, pinenuts and raisins

Crispy | Croccanti

- MOJITO BITES*** (5 PZ) ^{1-11-12 / 3-5-6-7-8-9-13} 26
Croccanti bites di pollo con menta, lime e rum bianco
Crispy chicken bites with mint, lime and white rum
- ROCHER DI VERDURE*** (3 PZ) ^{1-11 / 12} 14
GARDEN CROQUETTES* (3 PCS)
Crocchette di verdure dell'orto con salsa agrodolce al pomodoro
Vegetable croquettes with sweet and sour tomato sauce
- CALAMARI SPILLO BABY SQUID **** ^{4-8-9-12-14 / 5-7-13} 28
Calamaretti croccanti con maionese alla Sriracha
Crispy baby squid with Sriracha mayo
- SORRENTO SAMOSA*** (5 PCS) ^{1-6 / 3-5-6-7-8-9-11-12-13} 22
Samosa di verdure, limone e menta, salsa pizzaiola
Vegetable samosas, lemon and mint, pizzaiola sauce

Raw selection | Crudi

- DOPPIO CRUDO · RAW DUO** 30
TARTARE DI CHIANINA CHIANINA BEEF TARTARE* ³⁻⁹⁻¹²
Uovo di quaglia, fiore di capperi e polvere di olive taggiasche
Quail egg, caper blossom and Taggia olive powder
- CARPACCIO DI PICANHA PICANHA BEEF CARPACCIO*** ^{1-8-13 / 9}
Note di caffè, maionese di anacardi e pane carasau
Coffee notes, cashew mayo, and Carasau bread

- DUO DI MARE · SEAFOOD DUO** 34
TONNO PINNE GIALLE YELLOWFIN TUNA* ^{4-8-11 / 1}
Datterino rosso confit, gelato all'avocado e salsa tosazu
Cherry tomatoes confit, avocado ice cream, tosazu sauce
- PESCE DEL GIORNO CATCH OF THE DAY*** ^{3-4 / 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13}
Barbabietola rossa, riso Venere e maionese al prezzemolo
Red beet, Venere rice and parsley mayo

Pasta & Filled | Impasti & Ripieni

- BEEF WELLINGTON DI CHIANINA (PER DUE)** ^{1-3-6-11-12 / 4-5-7-8-9-13} 58
CHIANINA BEEF WELLINGTON (FOR TWO)
Filetto di manzo in crosta con Culaccia Emiliana e funghi*, con crema di patata americana e tuberi di stagione arrostiti
Chianina beef tenderloin wrapped in puff pastry with Culaccia Emiliana prosciutto and mushrooms*, with sweet potato cream and roasted root vegetables
- RAVIOLO CARBONARA*** ^{1-3-11 / 8-9} 26
Ravioli ripieni di carbonara, pecorino e pepe nero
Ravioli stuffed with carbonara cream, pecorino cheese and black pepper
- FILLO & RICOTTA** ^{1-11 / 8-9} 22
Cannolo croccante di pasta fillo, ricotta di bufala al limone, spuma di pomodoro invernale, cavolo nero croccante
Crispy fillo cannolo, buffalo ricotta with lemon zest, winter tomato foam and crunchy black kale

- PIZZA AL PADELLINO** ^{1 / 8-9} 26
Capocollo di maialino nero casertano, olio del territorio ed erbe spontanee
Skillet pizza with Caserta black pig capocollo ham, local olive oil, wild greens
- SPAGHETTONI POMODORO E BURRATA** ^{1-6-11 / 3-5-7-8-9-12-13} 24
Spaghettoni quadrati al pomodoro con burrata e olio alle erbe
Spaghettoni pasta with tomato, burrata and herb oil
- BOTTONI*** ^{1-4-11 / 3-5-6-7-8-9-11-12-13} 28
Raviolo di pasta cotta, al baccalà mantecato con lime e patate, servito su crema di ceci al timo limonello
Ravioli filled with salt cod, lime and potatoes, chickpea cream and lemon thyme

Fire & Grill | Fuoco e Griglia



- SPIEDINI DI MANZO** ^{8-9-12 / 1} 28
BEEF SKEWERS
Manzo marinato alla paprika, cipolla rossa caramellata e patate alla brace
Paprika-marinated beef with caramelized red onion and grilled potatoes
- SALTIMBOCCA DI RANA PESCATRICE*** ^{4-12 / 3-5-6-7-8-9-11-13} 30
MONKFISH SALTIMBOCCA
Rana pescatrice, demi-glace all'anice stellato, prosciutto croccante e cicoria
Monkfish, star anise glaze, crispy prosciutto and chicory

- SPIEDINI DI DENTICE*** ^{4-12 / 3-5-6-7-8-9-11-13} 32
RED SNAPPER SKEWERS
Dentice marinato al latte di cocco, lime e zenzero con chutney di peperoni arrosto
Red snapper marinated in coconut milk, lime and ginger, served with roasted pepper chutney
- ORTO D'ESTATE** ^{5 / 3-4-6-7-8-9-11-12-13} 20
SUMMER GARDEN
Verdure di stagione in diverse consistenze
Seasonal vegetables in various textures

10% SERVICE CHARGE NOT INCLUDED

ALLERGENI / PUÒ CONTENERE - ALLERGENS / MAY CONTAIN ALLERGENS

- | | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|----------------------------|--|-----------------------------------|
| 1. Glutine - <i>Gluten</i> | 4. Pesce - <i>Fish</i> | 7. Sesamo - <i>Sesame</i> | 10. Lupini - <i>Shells</i> | 13. Frutta a guscio - <i>Nuts</i> |
| 2. Crostacei - <i>Crustaceans</i> | 5. Arachidi - <i>Peanuts</i> | 8. Soia - <i>Soy</i> | 11. Latte - <i>Dairy</i> | 14. Molluschi - <i>Molluscs</i> |
| 3. Uova - <i>Eggs</i> | 6. Sedano - <i>Celery</i> | 9. Senape - <i>Mustard</i> | 12. Anidride Solforosa - <i>Sulfur dioxide</i> | |

-  Vegetarian
 Vegan option

** Decongelato - Thawed
* Pietanze elaborate con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare
Dishes prepared with fresh foods and chilled to freezing temperature to guarantee quality and food safety

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, potete rivolgervi al personale di turno e consultare la documentazione specifica che vi verrà fornita su richiesta. Tutti i prodotti vengono preparati in un'area in cui sono presenti allergeni. Chi soffre di allergie, intolleranze o ha esigenze alimentari particolari e desidera conoscere gli ingredienti utilizzati, è pregato di rivolgersi ad un Manager.

For any information on substances and allergens, you can ask the staff on duty and consult the specific documentation that will be provided upon request. All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team.