

| GASTRONOMIA | GASTRONOMY

Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cured meats and cheese</i>	  	24
Cecina de Leon e puntarelle sott'olio <i>Cecina de Leon and wild chicory in oil</i>		18
Prosciutto e melone Prosciutto and melone		18
<i>Bistocco sardo, pomodoro e stracciatella di bufala</i> Sardinian crunchy bread, tomatoes and buffalo stracciatella	   	14
Pane, burro di malga e alici del Cantabrico <i>Toasted bread, mountain butter and Cantabrian anchovies</i>	  	14
Selezione di formaggi caprini e confetture <i>Selection of goat cheeses and jam</i>		16
<i>Crostone di pane al cioccolato, sugo di coda e pecorino</i> Chocolate bread bruschetta and oxtail ragù and pecorino cheese	  	14
<i>Paleta de bellota e mozzarella</i> <i>Escluso il lunedì - Except on monday</i>		22

| ANTIPASTI | APPETIZERS

Zucchine alla scapece e caprino Zucchini and goat cheese	  	14
Crudo di mare, pomodori, olive ed erbe Fish carpaccio, tomatoes, olives and herbs		18
Carpaccio di manzo, mayonese al rafano e giardiniera Beef carpaccio, horseradish mayo and giardiniera	  	18
Insalata di polpo, patate e cozze Octopus salad, potatoes and mussels	  	16
Insalata di bollito misto Warm Salad of Mixed Boiled Meats		16
Insalata di pomodori e cetrioli dell'Orto Macaone Mixed tomatoes salad and cucumber by Orto Macaone		10
<i>Caponata</i> <i>Sicilian Caponata</i>	  	14



| PRIMI | FIRST COURSE

Tagliolini cacio e pepe	  	15
Busiate con pesto alla trapanese e caciocavallo <i>Busiate pasta, trapanese red pesto and caciocavallo cheese</i>	   	16
Mezza manica all'amatriciana estiva	  	16
Fregola di grani antichi, cozze e scalogno confit Whole grain fregola, mussels and confit scallion	  	20
Caramelle con coratella, fondo e kefir Caramelle pasta stuffed with "coratella" demi-glace and kefir	   	18
Scialatielli al basilico e sugo all' eoliana Basil scialatielli pasta and eoliana sauce	  	15

| SECONDI | MAIN COURSES

Polpette al sugo e caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo</i>	   	16
Pecora con patate novelle al burro e limone fermentato Mutton chops potatoes with butter and fermented lemon	  	22
Pescato del giorno    <i>Catch of the day</i>		22
Melanzana infornata con kefir, aglione e olio alle erbe Baked eggplant with kefir, garlic and herbs oil	 	18



DESSERTS

Tiramisù	   	9
Semifreddo di burrata, cioccolato e olio Burrata semifreddo, <i>chocolate and extra virgin olive oil</i>	 	9
Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia <i>Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble</i>	 	9
Creme brulée, mele e cannella Creme brulée, <i>apples and cinnamon</i>	  	8
Sorbetto al cioccolato Chocolate sorbetto		9
Millefoglie con crema allo zafferano, vaniglia e pesche sciroppate <i>Mille-feuille with saffron cream, vanilla and peaches</i>	  	9

DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

MENU DELLO CHEF

Piatti selezionati dalla nostra cucina ! Dishes chosen by our chefs
Vini abbinati | Wines paired

85

Un antipasto; due primi; un secondo; formaggi e un dolce
One appetizer; two first courses; one main; cheeses; one
dessert

 Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten
 Uova | Eggs
 Pesce | Fish
 Latte e lattosio | milk and lactose
 Molluschi | Shellfish
 Crostacei | Crustaceans
 Soia | Soybeans

 Contiene solfiti | Contains sulfites
 Sedano | Celery
 Semi di sesamo | Sesame seeds
 Frutta a guscio | Nuts
 Senape | Mustard
 Arachidi | Peanuts