


ANTIPASTI DI MARE - *Seafood starters*

- Antipasto Giardino** € 24,00
Carpaccio di Tonno e Salmone affumicati, Polipo, Seppie*, Code di Gamberi*, Sarde fritte e polpette di Pesce
Mixed starters "Giardino" with tuna and salmon smoked carpaccio, octopus, squids, prawns tails*, fried sardines and fish balls*
- Tentacolo di Polpo arrosto su crema di Piselli con cubi di Barbabietola, Cipolla rossa di Tropea marinata e polvere di Liquirizia** € 18,00
Roasted Octopus tentacle with pea puree, beetroot cubes, marinated red Tropea onion and licorice powder
- Cubi di Salmone marinato 48 ore con Agrumi su centrifuga di Mela verde, Kiwi e Zenzero** € 16,00
Salmon cubes marinated 48 hours with citrus fruits and centrifuged green apple, kiwi and ginger
- Mini arancina al nero di Seppia con ripieno di Gamberi*, Burrata fresca, croccante granella di Pistacchi e profumo di Finocchietto selvatico** € 18,00
Squid ink rice croquette filled with prawns, burrata cheese and pistachio nut grain, scented with wild fennel*

ANTIPASTI DI TERRA - *Earthfood starters*

- Degustazione di Salumi e Formaggi dei Crotti Lariani con abbinamenti di Miele e Confetture artigianali** € 24,00
Selection of rustic cold cuts and local cheeses served with honey and jams
- Quadroni di Gnocco fritto con veli di Prosciutto crudo al Pepe** € 16,00
Fried dough and raw ham with pepper
- La classica Caprese con clorofilla di Basilico** € 16,00
Caprese salad with basil extract
- Parmigiana di Melanzane con gocce di Burrata e ristretto di Basilico** € 14,00
Eggplant Parmigiana with burrata cheese drops and basil reduction
-  **Spaghetti di Zucchine marinati al Lime, Timo, Tofu e Noci** € 13,00
Zucchini spaghetti marinated with lime, thyme, tofu and walnuts

PRIMI PIATTI - First Course

Spaghetti De Cecco numero 12 alle Vongole veraci € 18,00
Spaghetti De Cecco with clams

Ravioli alla Norma € 15,00
con Pomodoro san Marzano fresco, crumble di Olive, stracciatella di Burrata e Basilico fresco
Ravioli filled with eggplants, S.Marzano tomatoes, basil, burrata cheese and crumble of olives

Scrigno di Granchio reale del Pacifico con Tagliatelle nere dello Chef € 22,00
Homemade black tagliatelle with brown crab

Spaghetto alla chitarra con dadolata di Gallinella e Pomodorino Pachino € 16,00
su crema di Zucchine al profumo di Finocchietto selvatico
Fresh egg spaghetti with gurnard cubes and Pachino cherry tomatoes on a zucchini cream flavoured with wild fennel

Busiate con ragù di Pesce Spada, cubi di Melanzana, € 16,00
Pistacchi verdi di Bronte e "Muddica atturrata"
Fresh pasta with swordfish ragout, eggplants cubes, Bronte pistachio nuts and toasted breadcrumbs

Calamarata con ragù bianco di Salsiccia di Bra € 16,00
e spumoni di formaggio di Capra ai Lamponi
Pasta with sausage white ragout and goat cheese foam with raspberries

RISOTTI - Risottos

Riso Carnaroli al nero di Seppia con tartare di Gamberi* rossi di Mazara del Vallo € 20,00
e salsa alle Arance di Ribera DOP
Carnaroli risotto with Mazara del Vallo red shrimps tartare and PDO Ribera orange sauce*

Risotto alla Carbonara, € 18,00
sabbia di Guanciaie, coulis di Parmigiano e Tuorlo d'Uovo a 42° gradi
Carbonara risotto, crumbled jowl bacon, Parmesan cheese reduction and 42° degrees cooked egg yolk



Risotto con Zenzero, Pere e mousse di Avocado mantecato con Burro all'Olio EVO € 22,00
Risotto with ginger, pears and avocado mousse, creamed with EVO oil butter

SECONDI DI PESCE - *Fish Second Course*

- Grigliata di mare* "Giardino"** € 26,00
Selection of grilled sea fish "Giardino"*
- Il classico fritto* di mare arricchito da Verdure croccanti
(Calamari, Gamberi e ciuffetti di Calamaro)** € 24,00
Fried mixed sea fish with crunchy vegetables (squids and prawns)*
- Burger di Spigola con Puntarelle Aglio, Olio e Peperoncino
su salsa alla Menta piperita, crumble di Olive e polvere di Liquirizia** € 24,00
*Sea bass burger with chicory flavoured with garlic, oil and chili pepper on a peppermint sauce
with crumbled olives and licorice powder*
- Cubi di Pesce Spada in crosta di Pistacchi verdi di Bronte,
Crema di Melanzane, Pomodoro confit e polvere di Olive taggiasche** € 24,00
*Swordfish cubes with Bronte pistachio nuts crust, eggplant cream, cherry tomato confit
and Taggiasca olives powder*
- Totano* scottato su vellutata di Piselli,
Pomodorino aromatizzato ai baccelli di Vaniglia e Cipolla marinata al Timo** € 20,00
Lightly cooked squid flavoured with vanilla and thyme marinated onion*

SECONDI DI CARNE - *Meat Second Course*

- Cotoletta di Vitello alla milanese con Rucola e Pomodorini** € 22,00
Breaded veal chop in Milanese style with arugula and cherry tomatoes
- Tagliata di Manzo con Rucola, chips di Cipolla rossa ed Olio evo al Rosmarino** € 24,00
Sliced beef steak with arugula, red onion chips and rosemary flavoured EVO oil
- Filetto di Manzo al Nero D'Avola con quenelle di Patate al profumo di Lime** € 26,00
Beef fillet in Nero D'Avola red wine sauce with lime scented potato quenelle
- Tagliata di Petto d'Anatra con salsa all'Arancia e
Catalogna ripassata Aglio, Olio e Peperoncino** € 24,00
Sliced duck breast with orange sauce and chicory sautéed with garlic, oil and chili pepper

CONTORNI - *Side Dishes*

- Verdure alla griglia** € 7,00
Grilled vegetables
- Patate fritte* o al rosmarino** € 5,00
French fried potatoes or potatoes with rosemary*
- Insalata di stagione** € 7,00
Salad in season
- Rucola, Pomodorini e scaglie di Grana** € 7,00
Arugula, cherry tomatoes and Parmesan cheese chips

LE NOSTRE TARTARE - *Our Tartares*

Decoriamo i nostri piatti con fiori eduli freschi provenienti da coltivazioni biologiche...
la natura nel piatto da ammirare, da sentire, da mangiare.

*We decorate our tartares with fresh edible flowers from organic crops ...
Nature in the plate to admire, to feel, to eat.*

Tartare di Manzo € 26,00

con Cipolla rossa di Tropea marinata e gelato artigianale alla Senape

Beef tartare with Tropea red onion slices and homemade mustard ice-cream

Tartare di Tonno pinna gialla € 24,00

con colatura di Bufala e Cocco, Lime, Avocado e germogli di Soia

Yellowfin tuna tartare with buffalo mozzarella cheese, coconut, lime, avocado, soy sprouts

Tartare di Spigola € 22,00

con Passion fruit, Mirtilli, spaghetti di Zucchine e germogli di Soia

Sea bass tartare with passion fruit, zucchini spaghetti and soy sprouts

Tartare di Salmone € 22,00

con Mela smith aromatizzata al Lime, Erba cipollina, germogli di Soia e Sesamo

Salmon tartare with Granny Smith apple flavoured with lime, chives, soy sprouts and sesame

INSALATONE - *Big Salads*



Insalata Esotica € 16,00

Insalata dell'orto, Avocado, Papaya, Mango, Ananas,
Fragole, Robiola di Riso integrale, Mandorle e crostini di Pane
*Salad with avocado, papaya, mango, pineapple, strawberries,
brown rice robiola cheese, almonds and bread croutons*

Insalata Nizzarda € 16,00

Insalata dell'orto, Carote, Patate, Olive, Pomodori,
Acciughe, Capperi, Fagiolini, Tonno, Uova e Mais
*Salad, carrots, potatoes, olives, tomatoes, anchovies,
capers, green beans, tuna, eggs and corn*

Caesar Salad € 16,00

Insalata dell'orto, scaglie di Grana, Pollo alla piastra,
Carote, Mais e cubetti di Pane tostato
*Salad, Parmesan cheese chips, grilled chicken,
carrots, corn and toasted bread cubes*

DEGUSTAZIONE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Selezione Frantoi italiani dal Lago di Como alla Sicilia
accompagnata da pane casereccio tostato

PDO extra virgin olive oil tasting
Selection of Italian oil mills from Lake Como to Sicily
with homemade bread croutons

€ 16,00

Laghi Lombardi DOP Aziende Agricole del Lario - Lake Como
L'Olionovo Castellare di Castellina (SI) - Tuscany
Sassicaia Tenuta San Guido (LI) - Tuscany
Particella34 Az. Agricola Biologica Pianogrillo (RG) – Sicily

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

Per informazioni riguardanti gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette dei nostri piatti, si prega di contattare, prima di ordinare le pietanze o le bevande, il nostro Responsabile, il Direttore del Ristorante.

For information about allergenic ingredients present in the recipes of our dishes, please contact our Restaurant Manager before ordering meals or drinks. Thank you.

- * Ci scusiamo in anticipo con la nostra Clientela: gli arrivi del pescato sono giornalieri, in mancanza di reperibilità del prodotto, gli stessi POTREBBERO essere congelati.

The products signed like this could be frozen.

LE NOSTRE PROPOSTE GOURMET... PREPARATE A REGOLA D'ARTE

Scelte e pensate grazie all'esperienza e alla collaborazione tra Cucina e Pizzeria, studiate e provate per Voi...

Ico Parisi €11,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodori essiccati al sole, Olive taggiasche, Basilico fresco
Buffalo Mozzarella cheese, dried tomatoes, Taggiasca olives, basil

Dalì €14,00

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Cipolle Rosse di Tropea, Carpaccio di Tonno fresco Pinna Gialla
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Red Onions from Tropea, Yellow Fin Tuna Carpaccio

Picasso €14,00

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Melanzane grigliate, Carpaccio di Pesce Spada fresco, Mentuccia
Tomato sauce, Mozzarella cheese, grilled Eggplants, Swordfish Carpaccio, wild Mint

LE FOCACCE

Focaccia € 4,00

Focaccia al crudo € 8,00

Focaccia with raw ham

Focaccia Caprese € 8,00

Focaccia with buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil

Focaccia con Verdure grigliate e Caprino € 7,50

Focaccia with grilled vegetables and goat cheese

Focaccia Siciliana € 7,50

cipolle, acciughe, grana, pomodoro, origano, olio extravergine d'oliva
onions, anchovies, parmesan cheese, tomato sauce, oregano, extra virgin olive oil

DALLA PIZZERIA...

Marinara € 5,50

pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva
tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil

Margherita € 6,50

pomodoro, mozzarella
tomato sauce, mozzarella cheese

Giardino € 9,50

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, caprino
tomato sauce, mozzarella cheese, dry-salted beef, rocket salad, goat cheese

4 Salumi € 9,50

pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, prosciutto cotto, salame piccante
tomato sauce, mozzarella cheese, sausages, frankfurter, ham, spicy salami

Rustica € 8,50

pomodoro, mozzarella, carciofi, pancetta, olive
tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, bacon, olives

| | |
|--|--------|
| La Verace | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine d'oliva <i>tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i> | |
| Napoli | € 8,00 |
| pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano</i> | |
| Romana | € 8,00 |
| pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano</i> | |
| Siciliana | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano <i>tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, olives, oregano</i> | |
| Crudo | € 9,00 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham</i> | |
| Regina | € 9,00 |
| pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella cheese, wild mushrooms, raw ham</i> | |
| Mare e Monti | €10,50 |
| pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi porcini <i>tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, wild mushrooms</i> | |
| Frutti di Mare | €11,00 |
| pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo <i>tomato sauce, mozzarella cheese, seafood, parsley</i> | |
| Calzone Liscio | € 8,00 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham</i> | |
| Calzone Speciale | €10,00 |
| pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, funghi, salame piccante <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, ham, mushrooms, spicy salami</i> | |
| Speck e Zola | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck <i>tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, smoked ham</i> | |
| Esplosiva | € 9,00 |
| pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, peperoni, aglio <i>tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, blue cheese, peppers, garlic</i> | |
| Tonno e Cipolle | € 8,00 |
| pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle <i>tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, onions</i> | |
| Calabrese | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami</i> | |

| | |
|--|--------|
| Adamo ed Eva | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, mela, gorgonzola <i>tomato sauce, mozzarella cheese, apple, blue cheese</i> | |
| 4 Stagioni | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives, artichokes</i> | |
| Braccio di Ferro | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, spinaci, caprino <i>tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, goat cheese</i> | |
| Parmigiana | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano, olio extravergine d'oliva <i>tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplants, parmesan cheese, extra virgin olive oil</i> | |
| Caporale | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, funghi, acciughe, aglio, peperoncino <i>tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, anchovies, garlic, hot pepper</i> | |
| Gustosa | € 9,00 |
| pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, grana <i>tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, sausage, parmesan cheese</i> | |
| Contadina | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, salsiccia, zucchine, cipolle <i>tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, zucchini, onions</i> | |
| Mexico | € 9,00 |
| pomodoro, mozzarella, fagioli neri, pancetta, cipolle, peperoncino <i>tomato sauce, mozzarella cheese, black beans, bacon, onions, hot pepper</i> | |
| Valtellina | €10,00 |
| pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, rucola <i>tomato sauce, mozzarella cheese, dry-salted beef, wild mushrooms, rocket salad</i> | |
| Genovese | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, pesto <i>tomato sauce, mozzarella cheese, red chicory, blue cheese, pesto sauce</i> | |
| Salmone e Porcini | €12,00 |
| mozzarella, salmone affumicato, porcini, scamorza affumicata <i>mozzarella cheese, smoked salmon, wild mushroom, smoked Scamorza cheese</i> | |
| Delizia | € 9,00 |
| pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine <i>tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, zucchini</i> | |
| Wurstel e Patatine Fritte | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte <i>tomato sauce, mozzarella cheese, frankfurter, French fries</i> | |
| Esotica | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple</i> | |

| | |
|--|--------|
| 4 Formaggi | € 8,50 |
| mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana, lerdammer <i>mozzarella cheese, taleggio cheese, blue cheese, parmesan cheese, lerdammer</i> | |
| Bufalina | € 9,00 |
| mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini <i>mozzarella cheese, buffalo mozzarella, raw ham, cherry tomatoes</i> | |
| Vegetariana | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables</i> | |
| Porcini | € 8,50 |
| pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>tomato sauce, mozzarella cheese, wild mushrooms</i> | |
| Rucola e Gamberetti | € 9,00 |
| pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti <i>tomato sauce, mozzarella cheese, rucola salad, shrimps</i> | |
| Supplemento mozzarella - <i>extra mozzarella cheese</i> | € 1,50 |
| Supplemento salumi - <i>extra ham or salami</i> | € 2,50 |
| Supplemento impasto integrale - <i>extra whole-wheat dough</i> | € 1,50 |

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

Per informazioni riguardanti gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre pizze, si prega di contattare, prima di ordinare le pietanze o le bevande, il nostro Responsabile, il Direttore del Ristorante.

For information about allergenic ingredients present in the recipes of our pizzas, please contact our Restaurant Manager before ordering meals or drinks. Thank you.

Coperto / Covercharge per person € 3,00

Dear Guests, please note that a fixed cover charge for each individual Customer is added to all final bills. This does not refer to a service charge and does not include a gratuity for our waiters. Tip is not a compulsory payment, but it is left to the Guest's discretion for the service of the waiting Staff.

Il nostro Chef Pasticciere propone...

Our Pastry Chef recommends...



| | |
|--|-------|
| | □ |
| Piña Colada / Piña Colada | 9,00 |
| soffice mousse al Cocco con cubi di Ananas caramellato, brownies al Cioccolato bianco e gelatina al Rum. Per chi non rinuncia a qualcosa di esotico, di alcolico, di estivo o qualsiasi altra scusa possiate inventare... | |
| <i>soft coconut mousse with caramelized pineapple cubes, white chocolate brownies and rum jelly. For everyone who wants something exotic, alcoholic, summer vibes or any other excuse you are looking for...</i> | |
| Il Bosco e la Meringa / The Wood and the Meringue | 8,00 |
| un avvolgente ripieno di mousse al Mascarpone, una base di Meringa italiana fatta in casa, una cascata di Frutti di bosco freschi ed a completare un gelato artigianale alla Vaniglia | |
| <i>homemade Italian meringue base with a soft mascarpone cheese mousse and fresh wild berries served with handmade vanilla ice-cream</i> | |
| Desiderio di Velluto / Velvet Desire | 8,00 |
| il sapore aspro e rinfrescante di una centrifuga di Mela verde con una nota dolce di Pesca tagliata a cubetti, la croccantezza del crumble di Pistacchi verdi di Bronte ed una fresca gelée ai Lamponi | |
| <i>refreshing and sour green apple extracted juice with sweet peach chopped in cubes, pistachio nut crumble and a fine raspberry gelée</i> | |
| Passione Maracujá / Maracujá passion | 8,00 |
| semifreddo tropicale con crema al Passion Fruit adagiata su un crumble di Pasta frolla. Intramontabile classico della nostra estate, per sentirsi in vacanza in un cucchiaino | |
| <i>tropical semifreddo with passion fruit cream on a shortcrust crumble base. A timeless summer dessert, to always feel like on holiday</i> | |
| La Rivoluzione del Gusto / Taste Revolution | 8,00 |
| morbida panna cotta al Basilico con una delicata salsa ai Lamponi. Il piacere profumato ed insolito di un dessert tradizionale e nuovo allo stesso tempo. | |
| <i>soft basil panna cotta with a delicate raspberry sauce. A fragrant and unconventional dessert, traditional and modern at the same time.</i> | |
| Toffee Apple Sundae / Toffee Apple Sundae | 7,00 |
| gelato artigianale alla Vaniglia in una composizione di Mele spadellate aromatizzate alla Cannella, Yogurt bianco, crumble di Pasta frolla e salsa al Caramello | |
| <i>homemade vanilla ice-cream with cooked apples scented with cinnamon, white yogurt, shortcrust pastry crumble and caramel sauce</i> | |
| Tiramisù / Tiramisù | 7,00 |
| classico della tradizione italiana con Savoiaridi imbevuti al Caffè, ricoperti di crema al Mascarpone e spolverata di Cacao amaro | |
| <i>a classic of the Italian tradition with savoiardi soaked in coffee, covered with mascarpone cream and a sprinkle of unsweetened cocoa powder</i> | |
| Tempesta d'Estate / Summer Storm | 10,00 |
| vellutata granita alle Fragole con cubetti di Melone ed una leggera mousse di Avocado, sopra Mirtilli freschi, Pesca e Passion fruit. Chiude e completa la golosità una coulis al Cocco. | |
| <i>elvety strawberry granita with melon cubes and a light avocado mousse served with fresh blueberries, peach and passion fruit and a tasty coconut coulis</i> | |
| Cheese-Cake all'Albicocca / Apricot Cheesecake | 7,00 |
| base croccante di Biscotti sbriciolati legati dal Burro fuso, crema al Formaggio e fresca coulis all'Albicocca | |
| <i>crunchy base made with crumbled biscuits and melted butter, cheese cream and fresh apricot coulis</i> | |