

Menù

Per iniziare - Starters

- La tartare di gambero di Mazara del Vallo con passion fruit, misticanza e olio al prezzemolo € 10,00
Mazara Del Vallo shrimp tartare with passion fruit, mixed greens and parsley oil
- Il carpaccio di spada affumicato con finocchi in insalata, rucola, maionese di carote e terra di olive taggiasche € 14,00
Smoked swordfish carpaccio with fennel salad, arugula, carrot mayonnaise and taggiasca olive soil
- La selezione di salumi "Suino della Marca" con pecorini locali e marmellate fatte in casa € 16,00
Selection of cured meats "Suino della Marca" with local pecorino cheese and homemade jams
- Il roast beef di picaña all'inglese con misticanza, frutta fresca di stagione e nocciole tostate € 14,00
English-style picanha roast beef with mixed salad, fresh seasonal fruit and toasted hazelnuts
- La panzanella marchigiana con burrata e basilico cristallizzato € 12,00
Typical local panzanella with burrata and crystallized basil
- Il battuto di Fassona Piemontese con cipolla in agrodolce, senape di Digione, tuorlo d'uovo marinato e cialda di pane croccante € 16,00
Fassona beef tartare from Piedmont with sweet and sour onion, Dijon mustard, marinated egg yolk and crunchy bread wafer

Per continuare - First courses

- Gli spaghetti pastificio 'Mancini' con salsa di pomodoro e basilico € 12,00
Artisanal "Mancini" spaghetti with tomato and basil sauce
- Le tagliatelle "Pasta di Camerino" al ragù di Chianina € 15,00
"Pasta di Camerino" tagliatelle with Chianina beef ragù
- Gli gnocchetti di patate con pesto di rucola, cozze e pecorino romano € 16,00
Potatoes gnocchi with arugula pesto, mussels and pecorino cheese
- I ravioli ripieni di scampi con bisque leggera di crostacei, tartare di gambero di Mazara del Vallo ed olio al prezzemolo € 16,00
scampi-stuffed raviolo with light shellfish bisque, Mazara Del Vallo shrimp tartare and parsley oil
- I paccheri "Pastificio Mancini" con ciliegino rosso e giallo, burrata e terra di olive taggiasche € 14,00
"Pastificio Mancini" pacchero with red and yellow cherry tomatoes, burrata and taggiasca olive soil
- I tagliolini "Pasta di Camerino" con burro e tartufo nero estivo € 16,00
"Pasta di Camerino" tagliolini with butter and black summer truffle

Per concludere - Main Courses

Il polpo cotto a bassa temperatura e grigliato sulla brace, con cubotto di pane croccante, maionese di polpo, ciliegini confit e terra di olive taggiasche <i>Low-temperature cooked octopus then grilled with its own mayonnaise, crunchy bread cube, cherry tomato confit and taggiasca olive soil</i>	€ 22,00
Il filetto di pesce del giorno cotto alla brace con olio evo aromatizzato al timo <i>Fish fillet of the day grilled with thyme-infused extra virgin olive oil</i>	€ 20,00
Le costole di agnello panate al panko e fritte accompagnate da maionese al lime <i>Lamb chops with panko potatoes and fried potatoes served with lime mayonnaise</i>	€ 19,00
L'entrecôte di bovino adulto con sale Maldon e rosmarino <i>Adult beef entrecôte with Maldon salt and rosemary</i>	€ 20,00
Il galletto croccante marinato alla diavola cotto a bassa temperatura, grigliato sui carboni ardenti e servito con salsa chimichurri <i>Marinated chicken cooked at low temperature then grilled and served with chimichurri sauce</i>	€ 18,00
La bistecca vegetale di fungo Pleurotus alla brace con spuma leggera di parmigiano e tartufo nero estivo <i>Grilled Pleurotus mushroom vegetable steak with light parmesan foam and summer black truffle</i>	€ 18,00

I contorni - Side dishes

L'insalata mista <i>Mixed seasonal salad</i>	€ 5,00
L'insalatina verde <i>Green seasonal salad</i>	€ 4,00
Le verdure grigliate di stagione <i>Grilled seasonal vegetables</i>	€ 6,00
Le patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€ 5,00
La misticanza con melone e parmigiano <i>Mixed salad with melon and parmesan</i>	€ 6,00

In Dolcezza – Desserts

La tartelletta di frolla con crema pasticcera e frutta fresca di stagione <i>Shortcrust pastry tartlet with pastry cream and fresh seasonal fruit</i>	€ 6,00
Il semifreddo al mojito con crumble croccante e gel al limone <i>Mojito semifreddo with crunchy crumble and lemon gel</i>	€ 6,00
Il tartufo nero al cuore di cioccolato <i>Black truffle with a chocolate heart</i>	€ 6,00
Il tiramisù fatto in casa <i>Homemade tiramisù</i>	€ 6,00
La cheesecake al bicchiere con coulis al mango <i>Glass cheesecake with mango coulis</i>	€ 6,00