

ALLERGENI | ALLERGENS



SENAPE
MUSTARD



MOLLUSCHI
CLAMS



UOVA
EGGS



FRUTTA SECCA
DRIED FRUIT



PESCE
FISH



SOLFITI
SULFITES



SEDANO
CELERY



CEREALI
CEREALS



LATTOSIO
LACTOSE



CROSTACEI
SHELLFISH




SOIA
SOY




SEMI DI
SESAMO
SESAME
SEEDS


Coperto € 5
Service € 5

L'ORA DELL'APERITIVO | APERITIF TIME

- ★ Tagliere di salumi e formaggi sardi per due persone
Platter of Meats and Cheese for two
€ 35,00


LE TAPAS

- ★ Pralina di baccalà, stracciatella e foglia di capperi
Cod praline with stracciatella and caper leaves
€ 6,00

- ★ Coscietta di quaglia frita, maionese agli agrumi
Deep fried quail leg with citrus mayonnaise
€ 8,00





- ★ Caponata siciliana con spuma al formaggio fresco di capra
Sicilian caponata (stewed vegetables) with fresh goat cheese foam
€ 6,00

- ★ Sarde in saor con Chips di polenta croccante
Saor anchovies with crispy polenta chips
€ 6,00


I CRUDI | RAW SEA FOOD


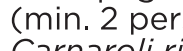




- ★ Gambero rosso, granita di sambuco e mango
Red shrimp with elderflower and mango granita
€ 9,00
- ★ Scampo, salsa di arancia e finocchietto
Langustine with orange and wild fennel sauce
€ 15,00
- ★ Carpaccio di ricciola con emulsione al melograno
Yellowtail carpaccio with pomegranate emulsion
€ 28,00
- ★ Tartare di tonno rosso, limone candito, spuma di mozzarella e polvere di capperi
Tuna tartare with mozzarella foam, candied lemon and capers powder
€ 32,00
- ★ Ostrica al naturale
Oysters
€ 6,00
- ★ Plateau Royale...seguendo i vostri desideri
Plateaux Royale...following your wishes

ANTIPASTI | STARTERS

- ★ Polpo, crema di patate viola e sedano croccante
Octopus, purple potato cream and crispy celery
€ 30,00

- ★ Tataki di tonno, maionese alle erbe aromatiche e chips di tapioca
Tuna tataki, herb mayonnaise and tapioca chips
€ 30,00

- ★ Tartare di manzo, tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura, cipolla di Tropea in agrodolce e chips di senape
Beef tartare with slow cooked egg yolk sweet & sour Tropea onions and mustard chips
€ 30,00

- ★ Insalata di fragole, pistacchio e formaggio di capra fresco
Strawberries salad with pistachios and fresh goat cheese
€ 20,00


PRIMI | MAIN DISHES

- ★ Fregola ai frutti di mare
Seafood fregola pasta
€ 32,00

- ★ Risotto carnaroli all'astice, champagne blanc de blancs e gel di limone (min. 2 persone)
Carnaroli risotto with lobster, champagne blanc de blancs and lemon gel (min. for 2 people)
€ 40,00

- ★ Linguine vongole e bottarga
Linguine with clams and bottarga (aged fish eggs)
€ 35,00

- ★ Fusillone al pesto, mozzarella e pomodori datterini
Fusillone with pesto, mozzarella and cherry tomatoes
€ 25,00


SECONDI | SECOND DISHES

- ★ Astice Blu alla catalana
Catalan style Blue Lobster
€ 160,00/kg

- ★ Aragosta nostrana alla catalana
Catalan style Rock Lobster
€ 250,00/kg

- ★ Gran fritto di pesci e verdure In Vino Veritas
Assorted fried platter In Vino Veritas
€ 35,00

- ★ Ricciola, salsa di acciughe, cipollotto e crumble di olive
Amberjack, anchovy sauce, spring onion and olive crumble
€ 38,00

- ★ Maialino da latte cotto a bassa temperatura, maionese al wasabi e gelatina al mirto
Suckling pig cooked at low temperature, wasabi mayonnaise and myrtle jelly
€ 35,00

- ★ Parmigiana di melanzane 2.0
Our eggplant parmigiana 2.0
€ 25,00


DESSERTS

- ★ Budino al limone, crumble alla fava tonka e gelatina al mojito
Lemon pudding with tonka beans crumble and mojito jelly
€ 15,00

- ★ Zuppetta di ciliegie, biscotto al cioccolato e gelato di capra
Cherries cold soup with chocolate biscuit and goat milk ice cream
€ 15,00

- ★ La nostra idea di sachertorte
Our idea of Sachertorte
€ 15,00

- ★ Frutta fresca e fruttini gelato
Fresh fruit and fruit ice cream
€ 15,00

- ★ Selezione di formaggi e mostarde
Cheeses selection and mustards
€ 25,00
