

Antipasti

Carpaccio di tonno agli agrumi ③④⑫	30
con cipolla rossa, capperi, maionese e olio Evo	
Citrus-marinated tuna carpaccio with red onion, capers, mayonnaise, and extra virgin olive oil	
Cotto e crudo di crostacei e molluschi ②③⑫⑭	35
con carciofi in due consistenze e soffice Hollandaise leggermente affumicata	
Raw and cooked shellfish and mollusks with artichokes in two textures and a lightly smoked Hollandaise sauce	
Calamaro doppia cottura ⑫⑭	30
con zucchine e i suoi fiori, patate dolci e prosciutto di Sauris croccante	
Twice-cooked squid with zucchini and zucchini flowers, sweet potatoes, and crispy Sauris ham	
Battuta di manzo Fassona piemontese ③⑫	30
con caponatina di stagione, pan brioche al caffè e tartufo nero	
Piedmontese Fassona beef tartare with seasonal caponata, coffee-infused brioche, and black truffle	
Supreme di faraona ⑧	28
con rosmarino e pepe, arancia amara, asparagi e nocciole giffonesi	
Guinea fowl supreme with rosemary and pepper, bitter orange, asparagus, and Giffoni hazelnuts	
Fave e cicoria ripassata aglio e olio con mandorle salate ⑧Ⅴ	26
Fava beans and sautéed chicory with garlic, oil, and salted almonds	

Primi

Riso Carnaroli mantecato al pomodorino arancione ②⑦⑫⑭	34
con ragout di polpo, mazzancolle e prezzemolo	
Carnaroli risotto with orange cherry tomatoes, octopus ragout, prawns, and parsley	
Tortelli di ricotta salata, parmigiano e porro ①③④⑦⑫	32
con zuppa di triglie e piselli	
Ricotta, Parmesan, and leek tortelli with red mullet and pea soup	
Tagliolini agli agrumi ①②③⑦⑫	45
con crescenza di bufala, tartufo nero, tartare di astice e il suo ristretto	
Citrus tagliolini with buffalo crescenza cheese, black truffle, lobster tartare and its reduction	
Gnocchetti di patate e cerfoglio ①⑦⑫	28
con agnello brasato e la sua salsa	
Potato and chervil gnocchetti with braised lamb and its sauce	
Pappardelle ①③⑦⑫	28
con guancia di bufala, salsa di provola agerolina e cipolla crispy	
Pappardelle with buffalo cheek, Agerola provola sauce, and crispy onion	
Spaghettone ①⑫Ⅴ	26
con colatura di peperone arrosto, pane, olive e capperi	
Thick spaghetti with roasted pepper essence, bread, olives, and capers	

Secondi

Pescato del giorno servito: ④⑫	12
Today's catch served:	per 100g
Al limone With lemon	
All'acqua pazza "Acqua pazza" style	
Alla griglia Grilled	
Al sale [su prenotazione] Salt-crusted [pre-order required]	
Baccalà alla plancia ②④⑫	34
con salsa di gamberi alla puttanesca e scarola riccia	
Grilled cod fillet with shrimp puttanesca sauce and curly escarole	
Rombo crunch ①④⑫	32
con borragine, mollica di pane cafone finocchietto e limone con spinacini spadellati	
Crispy turbot with borage, rustic bread crumble, wild fennel, lemon, and sautéed baby spinach	
La fritturina dei due golfi ①②④⑭	38
con pesci di scoglio, gamberi, calamari e scampo	
Mixed fried local seafood with rockfish, shrimp, squid, and langoustine	
Coppa di maialino al morlacco ③⑦⑨⑫	32
con terrina di patate e porro brasato	
Slow-cooked pork collar with Morlacco, potato terrine, and braised leek	
Royale di coniglio ①⑦⑨⑫	34
con erbe amare, fave, lardo e salsa al Recioto	
Rabbit à la Royale with bitter greens, fava beans, lard, and Recioto wine sauce	
Bocconcini fritti di patate e ceci ①Ⅴ	28
con la loro crema e cicoria	
Fried potato and chickpea bites with their cream and chicory	

Ⅴ Piatto vegetariano Vegetarian dish