

## ANTIPASTI

Battuta di Fassone, crescioni, fave, fragole, caviale di aringa ⊗ <i>Pesce - Solfiti</i>	14
Uovo colante, Parmigiano 49 mesi, asparagi, frutta secca ⊗ <i>Uovo - Latte - Frutta a guscio - Arachidi</i>	13
Tonnetto bianco scottato, gazpacho di datterini, frisella ⊗ <i>Pesce - Glutine</i>	15

## PRIMI PIATTI

Rigatoni freschi all'amatriciana, ricotta forte ⊗ <i>Glutine - Latte</i>	13
Plin ortica e maggiorana, burro, tartufo di Norcia ⊗ <i>Glutine - Uova - Latte</i>	14
Tagliolini, asparagi, bottarga di muggine ⊗ <i>Glutine - Uova - Latte - Pesce</i>	15

## SECONDI PIATTI

Filetto di vitellone alla plancia, tartare di verdura e frutta, foglie miste	19
Ricotta fresca (home made) al latte di cocco, fagiolini al curry, kaffir lime ⊗ <i>Latte</i>	15
Rana pescatrice all'acqua pazza, ortaggi del giorno ⊗ <i>Pesce - Solfiti</i>	18

## DOLCI

Panna cotta al lime, cialda al cacao amaro, caramelle al mou salato ⊗ <i>Latte - Glutine - Uova</i>	7
Bonet semifreddo, gel al cioccolato fondente ⊗ <i>Frutta a guscio - Uova - Solfiti - Latte - Glutine</i>	7
Frutta fresca, sorbetto al frutto della passione	6
Coperto	2

## STARTERS

Fassone beef tartare, watercress, broad beans, strawberries, herring fish caviar ⊗ <i>Fish - Sulphites</i>	14
Melty egg, Parmesan cheese, green asparagus, dried fruits ⊗ <i>Egg - Milk - Nuts - Peanut</i>	13
White tuna, gazpacho with datterino tomatoes, frisella ⊗ <i>Fish - Glutine</i>	15

## FIRST COURSES

Rigatoni pasta with amatriciana sauce, strong ricotta cheese ⊗ <i>Glutine - Milk</i>	13
Agnolotti with nettles and marjoram, butter, Norcia black truffle ⊗ <i>Glutine - Milk - Eggs</i>	14
Tagliolini, green asparagus, bottarga ⊗ <i>Glutine - Milk - Fish - Eggs</i>	15

## SECOND COURSES

Grilled beef fillet, chopped vegetables and fruits, mix salads	19
Fresh ricotta cheese (home made) flavored with coconut milk, green beans with curry, kaffir lime ⊗ <i>Milk</i>	15
Monkfish, vegetables ⊗ <i>Fish - Sulphites</i>	18

## DESSERTS

Panna cotta with lime, bitter cocoa wafer, salty toffee candies ⊗ <i>Milk - Glutine - Eggs</i>	7
Chocolate, coffee and amaretto semifreddo, dark chocolate gel ⊗ <i>Nuts - Eggs - Sulphites - Milk - Glutine</i>	7
Fresh fruit, passion fruit sorbet	6

Cover Charge	2
--------------	---

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

⊗ In caso di allergie gravi, oltre ad essere disponibile il libro completo degli ingredienti, consigliamo il confronto con il nostro personale di cucina, in quanto i prodotti da noi utilizzati potrebbero essere occasionalmente sostituiti con prodotti analoghi per mancata disponibilità da parte dei nostri fornitori.

Il pesce crudo da noi servito ha subito il trattamento termico previsto per la presenza di "Anisakis".

Some products may be frozen.

⊗ In cases of severe allergies we recommend you to consult the complete list of our ingredients and also check with our restaurant team: on occasion, if our suppliers are out of stock, we may replace our usual ingredients with comparable products.

The raw fish we served, has undergone the heat treatment provided for the presence of "Anisakis".

## ANTIPASTI

Battuta di Fassone, crescioni, fave, fragole, caviale di aringa ⊗ <i>Pesce - Solfiti</i>	14
Uovo soufflé, parmigiano 49 mesi, asparagi, frutta secca ⊗ <i>Uovo - Latte - Frutta a guscio - Arachidi</i>	13
Tonnetto bianco scottato, gazpacho di datterini, frisella ⊗ <i>Pesce - Glutine</i>	15
Tacos di mais, guacamole, gamberi rossi di Mazara del Vallo, maionese al datterino candito ⊗ <i>Crostacei - Uova - Glutine</i>	17

## PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate, crema di piselli e lattuga, prosciutto d'oca ⊗ <i>Glutine - Uova - Latte - Solfiti</i>	14
Tagliolini, asparagi, anacardi alla paprika affumicata ⊗ <i>Glutine - Latte - Uova - Frutta a guscio</i>	14
Plin alle ortiche e maggiorana, burro, tartufo di Norcia ⊗ <i>Glutine - Uova - Latte</i>	14
Risotto carnaroli gran riserva, ostriche crude, limone, piantaggine ⊗ <i>Latticini - Solfiti - Mollusco</i>	16

## SECONDI PIATTI

Filetto di vitellone piemontese alla plancia, salsa Romesco, funghi di stagione trifolati ⊗ <i>Frutta a guscio - Latte</i>	19
Ricotta fresca (home made) al latte di cocco, fagiolini al Curry, kaffir lime ⊗ <i>Latte</i>	15
Lombo di agnello alle erbe forti, asparagi, pecorino romano ai fiori d'arancio ⊗ <i>Latte - Solfiti</i>	18
Milanese di seppia del Mediterraneo, platano fondente, ginger, erbe di mare ⊗ <i>Pesce - Glutine - Solfiti - Uova - Arachidi</i>	20

## DOLCI

Fermata Ogr ⊗ <i>Glutine - Uova - Latte - Frutta a guscio</i>	8
Frutta ghiacciata	7
Sambuco e caffè ⊗ <i>Glutine - Latte - Uova - Solfiti</i>	8
Zuppetta di frutta e verdure, caprese al limone, sorbetto frutto della passione ⊗ <i>Uova - Latte - Frutta a guscio - Solfiti</i>	8
Bavarese allo yogurt greco, bretone cocco e lime, cremoso al mango, gel al lemon grass ⊗ <i>Latte - Uova - Glutine - Frutta a guscio</i>	8
Coperto	2

## STARTERS

Fassone beef tartare, watercress, broad beans, strawberries, herring fish caviar ⊗ <i>Fish - Sulphites</i>	14
Egg soufflé, parmesan cheese, green asparagus, dried fruits ⊗ <i>Egg - Milk - Nuts - Peanut</i>	13
White tuna, gazpacho with datterino tomatoes, frisella ⊗ <i>Fish - Gluten</i>	15
Corn tacos, guacamole, red prawns from Mazara del Vallo, mayonnaise with candied datterino tomatoes ⊗ <i>Crustaceans - Eggs - Gluten</i>	17

## FIRST COURSES

Potato Dumpling, peas and lettuce cream, goose ham ⊗ <i>Gluten - Eggs - Milk - Sulphites</i>	14
Tagliolini, green asparagus, cashews nuts with smoked paprika ⊗ <i>Gluten - Eggs - Nuts - Milk</i>	14
Agnolotti with nettles and marjoram, butter, Norcia black truffle ⊗ <i>Gluten - Milk - Eggs</i>	14
Carnaroli gran riserva risotto, oyster, lemon, plantain ⊗ <i>Milk - Sulphites - Mollusks</i>	16

## SECOND COURSES

Grilled beef fillet, Romesco sauce, mushrooms ⊗ <i>Nuts Milk</i>	19
Fresh ricotta cheese (home made) flavored with coconut milk, green beans with curry, kaffir lime ⊗ <i>Milk</i>	15
Lamb loin with strong fine herbs, green asparagus, pecorino romano cheese flavored with orange flowers ⊗ <i>Milk - Sulphites</i>	18
Mediterranean cuttlefish milanese-style, plantains, ginger, sea herbs ⊗ <i>Fish - Gluten - Sulphites - Eggs - Peanut</i>	20

## DESSERTS

Fermata Ogr ⊗ <i>Gluten - Eggs - Milk - Nuts</i>	8
Frozen fruits	7
Elder and coffee ⊗ <i>Gluten - Milk - Eggs - Sulphites</i>	8
Fruits and vegetables soup, lemon cake passion fruit sorbet ⊗ <i>Eggs - Milk - Nuts - Sulphites</i>	8
Greek yogurt bavarese, coconut and lime wafer, mango creamy, lemon grass gel ⊗ <i>Milk - Eggs - Gluten - Nuts</i>	8
Cover Charge	2

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

⊗ In caso di allergie gravi, oltre ad essere disponibile il libro completo degli ingredienti, consigliamo il confronto con il nostro personale di cucina, in quanto i prodotti da noi utilizzati potrebbero essere occasionalmente sostituiti con prodotti analoghi per mancata disponibilità da parte dei nostri fornitori.

Il pesce crudo da noi servito ha subito il trattamento termico previsto per la presenza di "Anisakis".

Some products may be frozen.

⊗ In cases of severe allergies we recommend you to consult the complete list of our ingredients and also check with our restaurant team: on occasion, if our suppliers are out of stock, we may replace our usual ingredients with comparable products.

The raw fish we served, has undergone the heat treatment provided for the presence of "Anisakis".