



La Cucina d'acqua salata dello **Chef Simone Strano**

Antipasti • starter

Varietà di frutti di mare* e crudi di pesce* • € 36,00
Selection of raw sea food and fish*, (2, 4, 14)*

Ostriche • € 3,60 cadauna
Oyster, (14)

Polpo* alla piastra con patate al forno e insalatina • € 22,00
Grilled octopus with baked potatoes and green salad, (14)*

Pepata di cozze • € 18,00
Peppered mussels, (14)

Burrata con insalata di pomodori, olive e acciughe • € 15,00
Burrata cheese with tomato salad, olives and anchovies, (4, 7)

Primi piatti • first course

Spaghettoni di pasta fresca al nero di seppia* e pane «atturrato» • € 22,00
Spaghetti with cuttlefish ink and toasted bread, (1, 2, 4, 14)

Spaghettoni di pasta fresca con vongole, aglio, olio e peperoncino • € 22,00
Spaghetti with clams, garlic, oil and hot pepper, (1, 14)

Calamarata con ragù di tonno* alla mediterranea - (4 minuti di cottura) • € 22,00
Calamarata with tuna sauce, (1, 4)

Secondi • main courses

Cavatelli alla Norma con ricotta salata • € 18,00
Cavatelli with eggplant and salted ricotta, (1, 7)

Frittura di calamari* con salsa agrodolce piccante • € 22,00
Fried calamari with sweet&sour sauce, (1, 2, 3, 4, 7, 14)*

Grigliata mista di pesce* con patate al forno e insalatina • € 26,00
*Mixed grilled fish * with baked potatoes and green salad, (2, 4, 14)*

Tonno* scottato con insalata di pomodori cipolla e basilico • € 24,00
Tomatoes salad with grilled tuna, onions and basil, (4)

Porchetta artigianale con insalatina di pomodorini e cipolle, patate al forno e maionese alle erbe • € 22,00
Homemade porchetta with salad cherry tomatoes and onions, baked potatoes and herb mayonnaise, (7)

Dessert • dessert

Tartufo al cioccolato • € 7,00
Dark chocolate ice cream, (1, 3, 7, 8)

Cannolo siciliano e pistacchi • € 7,00
Sicilian cannolo and pistachios, (1, 7, 8)

Tagliata di frutta • € 7,00
sliced fresh fruits, (1, 7, 8)

Dessert del giorno • € 8,00
daily dessert, (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)



Tutti i prezzi includono tasse e servizio. Coperto escluso €2,00 per persona
*I prodotti segnati potrebbero essere surgelati.
Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni elementi possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

All prices include taxes and service. Cover charge not included €2.00 per person
*Marked products might be frozen.
food allergy information: certain food may contain one or more of the 14 allergens designated by the UE Regulation n.1169/2011.
For further information on ingredients and allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

dalle ore dalle ore 19.00 alle ore 23.00 • from 7,00^{pm} to 11,00^{pm}

Vini al calice - wines by the glass

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Cà del Bosco Cuveè Prestige Brut DOCG - € 12,00

Blanc d'assemblage

(chardonnay 75%, pinot bianco 10%, pinot nero 15%) - Franciacorta

Chateau de Bligny Brut AOC - € 12,00

Blanc d'assemblage

(50% Chardonnay - 50% Pinot noir) - Côte des Bar

VINI BIANCHI

Porta del Vento Catarratto 2022 DOC - € 8,00

(Catarratto) - Monreale

Tasca D'Almerita Didyme 2022 IGP - € 8,00

(Malvasia delle Lipari) - Salina

St. Michael Eppan Gewurztraminer 2022 DOC - € 8,00

(Gewurztraminer) - Südtirol - Alto Adige

Malvirà Roero Arneis 2022 DOCG - € 8,00

(Arneis) - Canale D'Alba

VINI ROSATI

Tenute Bosco Etna rosè 2020 DOC - € 8,00

(Nerello Mascalese) - Etna

Cerasuolo d'Abruzzo Tiberio rosè 2022 DOP - € 8,00

(Cerasuolo d'Abruzzo) - Cugnoli

VINI ROSSI

Cos Frappato 2022 Terre siciliane - € 8,00

(Frappato) - Vittoria

Ampelaia Alicante 2021 IGT Toscana - € 10,00

(Alicante nero) - Roccatederighi, Grosseto

Carta dei Vini - wine list

CREMANT & CHAMPAGNE

Cave Bailly Lapierre Rosè Brut Cremant de Bourgogne AOC - € 48,00

Assemblage

(pinot noir 90%, gamay 10%) - Bourgogne

Chateau de Bligny Brut AOC - € 60,00

Blanc d'assemblage

(50% Chardonnay - 50% Pinot noir) - Côte des Bar

Moët&Chandon Brut Imperial AOC - € 70,00

Blanc d'assemblage

(35% Pinot noir - 35% Pinot meunier - 30% Chardonnay) - Épernay

Bruno Paillard Extra Brut - Champagne AOC - € 75,00

Blanc d'assemblage

(45% Pinot noir - Chardonnay 33% - Pinot meunier 22%) - Reims

Ruinart Brut - Champagne AOC - € 90,00

Blanc d'assemblage

(Pinot noir 57% - Chardonnay 40% - 3% Pinot meunier) - Reims

SPUMANTI ITALIANI SELECTION

Metodo classico

Cà del Bosco Cuveè Prestige Brut DOCG - € 64,00

Blanc d'assemblage

(chardonnay 75%, pinot bianco 10%, pinot nero 15%) - Franciacorta

Bellavista Gran Cuveè Alma Brut DOCG - € 64,00

Blanc d'assemblage

(Pinot Nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot Bianco 1%) - Franciacorta

De Bartoli Terzavia Extra Brut 2020 DOP SICILIA - € 45,00

(Grillo) - Marsala

Noblesse Brut 2020 - € 45,00

(Carricante) - Etna

Lamoremio Rosè Brut 2020 - € 45,00

Blanc de noir (Nerello Mascalese) - Etna

VINI BIANCHI SELECTION

Tasca D'Almerita Didyme 2022 IGP - € 33,00

(Malvasia delle Lipari) - Salina

Porta del Vento Catarratto 2022 DOC - € 33,00

(Catarratto) - Monreale

Palmento Costanzo Mofete

Etna bianco 2022 DOC - € 33,00

Assemblage

(Carricante 70%, Catarratto 30%) - Etna

Nuna Etna bianco 2020 DOC - € 38,00

(Carricante) - Etna

De Bartoli Pietranera 2022 IGP - € 48,00

(Zibibbo) - Pantelleria

Masseria del Feudo Haermosa Sicilia

2022 DOC - € 33,00

(Grillo) - Canicatti

Stefano Zoli Verdicchio di Matelica 2022 DOC - € 33,00

(Verdicchio di Matelica) - Valle di Matelica Marche

Malvirà Roero Arneis 2022 DOCG - € 33,00

(Arneis) - Canale D'Alba

Rocca del Principe Riserva Fiano di Avellino

2019 DOCG - € 40,00

(Fiano) - Lapio, Avellino

Van Volxem Saar Riesiling 2021 QBA - € 42,00

(Riesiling) - Saar

Louis Latour Mâcon-Lugny "Les Genièvres"

2022 AOC - € 48,00

(Chardonnay) - Macon, Bourgogne

Vin de Frantz Chenin 2021 - € 48,00

(Chenin Blanc) - Loira

La Chablisienne La Pierrelee Chablis 2019 AOC - € 48,00

(Chardonnay) - Chablis, Bourgogne

Chateau de Tracy Pouilly Fumè

2022 AOP - € 48,00

(Sauvignon blanc) - Loira

Gitton Père et Fils Sancerre

Les Belles Dames 2022 AOC - € 48,00

(Sauvignon blanc) - Loira

VINI ROSATI SELECTION

Tenute Bosco Etna rosè 2020 DOC - € 38,00

(Nerello Mascalese) - Etna

Cerasuolo d'Abruzzo Tiberio rosè

2022 DOP - € 38,00

(Cerasuolo d'Abruzzo) - Cugnoli

Clarendelle rosè "inspired by Haut-Brion"

2022 - Bordeaux - € 42,00

Rosè d'assemblage

(79% Merlot, 16% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc)

Coteaux d'Aix en Provence rosè

2022 AOP Côtes de Provence - € 42,00

Rosè d'assemblage

(Grenache, Sirah, Cinsault, Carignan) - Provence

VINI ROSSI SELECTION

Cos Frappato 2022 Terre siciliane - € 33,00

(Frappato) - Vittoria

Tenuta Parco Valle della Vite Lago dei Muli

2021 Langhe Nebbiolo DOC - € 33,00

(Nebbiolo) - Serralunga d'Alba

Castel Sallegg Pinot Noir 2021 DOC - € 35,00

(Pinot Noir) - Alto Adige

Ampelaia Alicante 2021 IGT Toscana - € 40,00

(Alicante nero) - Roccatederighi, Grosseto