

ALLERGENI • ALLERGENS



SENAPE
MUSTARD



MOLLUSCHI
CLAMS



UOVA
EGGS



FRUTTA SECCA
DRIED FRUIT



SEDANO
CELERY



CEREALI
CEREALS



LATTOSIO
LACTOSE



CROSTACEI
SHELLFISH



PESCE
FISH



SOLFITI
SULFITES



SOIA
SOY



SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS



FRAGOLE
STRAWBERRY



LEGUMI
LEGUMES

L'ORA DELL'APERITIVO | *APERITIF TIME*

- ★

Acciughe del Cantabrico San Filippo con burro montato e pan briosche
San Filippo Cantabrian anchovies with whipped butter and pan briosche

€ 38,00








- ★

Tagliere di salumi e formaggi mortadella al pistacchio Bidinelli, prosciutto San Daniele, capocollo toscano, selezione di formaggi sardi
Charcuterie and cheese board Bidinelli pistachio mortadella, San Daniele ham, Tuscan capocollo, selection of Sardinian cheeses

€ 30,00




- ★

Polpetta di manzo con salsa anticucho
Beef stew meatball with anticucho sauce

€ 6,00






- ★

Panino al vapore con stracotto di maiale, salsa caesar, cetriolini sott'aceto e coriandolo
Steamed bun with pork stew, caesar dressing, pickled gherkins and cilantro

€ 6,00








- ★

Crema brulée di piselli con meringhe e vongole veraci
Pea creme brulée with meringues and clams

€ 6,00









ANTIPASTI | *APPETIZERS*

- ★

Sashimi di tonno rosso, dashi, kombu, daikon, limone candito ed erbe marine
Bluefin tun sashimi, dashi, kombu, daikon, candied lemon and sea herbs

€ 30,00






- ★

Astice blu con la sua maionese, acqua di pomodoro, burrata e fresella al basilico
Blue lobster with its mayonnaise, tomato water, burrata and basil fresella

€ 40,00










- ★

La Parmigiana di melanzane 2.0
Melanzana glassata con salsa di pomodoro datterino, spuma di parmigiano, pane panko e semi di basilico
Eggplant Parmigiana 2.0 Glazed eggplant with "datterino" tomato sauce, parmesan mousse, panko bread and basil seeds

€ 25,00




- ★

Carpaccio di bue rosso, champignon crudi, tartufo estivo e dressing al sesamo
Carpaccio of red ox, raw champignons, summer truffle and sesame dressing

€ 32,00









PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

- ★

Risone al pesto di basilico con emulsione di bisque, tartare di gamberi rossi di Mazara, zest di limone
Basil pesto "risone" pasta with bisque emulsion, Mazara red prawn tartare, lemon zest

€ 35,00










- ★

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con bottarga di tonno e olio al prezzemolo
Spaghetti garlic, oil and chili with tuna roe and parsley oil

€ 28,00






- ★

Fusilli uovo e uova di mare
Fusilli con emulsione ai ricci di mare, uovo marinato, bottarga di muggine, uova di salmone, ventresca di tonno croccante e salicornia
Fusilli pasta with sea urchin emulsion, marinated egg, mullet roe, salmon roe, crispy tuna belly and salicornia

€ 30,00








- ★

Bottone di pasta fresca alla Nerano.
Bottone di pasta all'uovo ripieno di crema di zucchine, ricotta mustia, olio alla menta e fiore di zuccina
Fresh pasta raviolo Nerano style Egg pasta raviolo filled with zucchini cream, ricotta mustia, mint oil and zucchini flower

€ 25,00







SECONDI PIATTI | *MAIN COURSES*

- ★

Trancio di ricciola con salsa di cozze e curry, pomodorini in olio cottura
Amberjack slice with mussel and curry sauce, cherry tomatoes in cooking oil

€ 35,00










- ★

Seppia e piselli in due cotture.
Seppiolina arrostita, il suo velo, hummus e insalatina di piselli.
La testa della seppia fritta con bernese ai piselli
Cuttlefish and peas in two cookings. Roasted cuttlefish, its veil, hummus and pea salad. Fried cuttlefish head with pea béarnaise

€ 30,00






- ★

Coscia di faraona con la sua jus, speck d'oca affumicato, scarola riccia, pasta di limone e vinaigrette ai lamponi
Guinea fowl leg with its jus, smoked goose speck, curly escarole, lemon paste and raspberry vinaigrette

€ 30,00






- ★

Tartelletta con cremoso di carota bruciata, cipollotto caramellato e jus vegetale
Tartlet with creamy burnt carrot, caramelized spring onion and vegetable jus

€ 25,00









DESSERTS

- ★

Il Tiramisù
The Tiramisù

€ 15,00






- ★

Tartelletta al limone.
Frolla e frangipane alle mandorle amare, mousse di lemon curd e crackers di yogurt
Lemon Tart. Bitter almond shortbread and frangipane, lemon curd mousse and yogurt crackers

€ 15,00










- ★

Pavlova esotica.
Namelaka al cocco, frutto della passione, mango, meringa e caramello crispy
Pavlova exotica. Namelaka with coconut, passion fruit, mango, meringue and crispy caramel

€ 15,00






- ★

Millefoglie all'arancia.
Sfoglia croccante, semifreddo all'arancia, caramello salato e arancia all'aperol
Orange millefeuille. Crispy puff pastry, orange parfait, salted caramel and aperol orange

€ 15,00







coperto € 4,00