

TABLE D'HÔTE

Starter, Main Course, Dessert, Coffee
38.-

INSALATA DI FENOCCHI, VINAIGRETTA D'ACERO 18.-
(Fennel, Radicchio, Arugula, Roasted Almonds, Maple Vinaigrette)

INSALATA CESARE 18.-
(Ceasar Dressing, Pangrattato, Parmesan)

INSALATA DI POMODORO 16.-
(Tomatoes, Olives, Basil, Aged Balsamic, Ligurian Olive Oil)

CRUDO DI SALMONE 18.-
(Salmon Tartare, Sweet Potato Crisp)

CALAMARI FRITTI 18.-
(Fried Calamari, Arrabbiata Sauce)

INSALATA DI POLPO 18.-
(Octopus, Fennel, Potatoes, Red Onions, Cherry Tomatoes, Caper, Olives)

PENNE ARRABBIATA 20.-
(Penne, Arrabbiata Sauce, Parmesan)

LINGUINE FUNGHI AGLIO E OLIO 24.-
(Linguine, Mushrooms, Garlic, Olive Oil)

PIZZA MARGHERITA 24.-
(Fior Di Latte, Tomato and Basil)

PIZZA CON SALSICCIA CALABRESE 27.-
(Pomodoro Sauce, Calabrese Sausage, Rapinis)

GAMBERI ALLA DIAVOLA 28.-
(Shrimps, Ligurian Olive Oil, Yukon Gold Purée)

SALMONE ALLA GRIGLIA 32.-
(Grilled Salmon, Arugula and Fennel Salad, Maple Vinaigrette, Roasted Almond)

BAVETTE ALLA GRIGLIA 29.-
(Grilled Bavette, Salsa Verde, Parmesan Fries)

PETTO DI POLLO 32.-
(Seared Chicken Breast, Mushroom Risotto)

TIRAMISU 6.-
(Mascarpone, Coffee, Amaretto)

TERRINA DI CIOCCOLATO 6.-
(Chocolate Terrine, Salted Caramel, Custard, Sicilian Pistachio, Almond Crumble)

CANNOLI 6.-
(Limoncello Ricotta Cream, Pistachio)

