

# MENU

## ANTIPASTI

INSALATA DI FINOCCHIO, SEDANO, ANACARDI, MENTA E PECORINO - 11€  
*SALAD OF FENNEL, CELERY, CASHEW NUTS, MINT & PECORINO*

PIOVRA ALLA PIASTRA, CREMA DI PISELLI, SEDANO, MELA E MAIONESE ALLE OSTRICHE - 15€  
*OCTOPUS, GREEN PEAS CREAM, CELERY, APPLE & OYSTER MAYONNAISE*

ROASTBEEF, PUNTARELLE CROCCANTI E CONDIMENTO ALLA BARBABIETOLA - 15€  
*ROASTBEEF, CRUNCHY PUNTARELLE & BEETROOT CONDIMENT*

TAGLIATELLE DI SEPIE, LIMONE, RUCOLA E MANDORLA - 13€  
*CUTTLEFISH, LEMON, ROCKET & ALMONDS*

CICCHETTI MISTI - 11€  
*MIXED CICCHETTI*

## PRIMI & SECONDI

GNOCCHI DI PATATE ALL'ORTICA, CASTRAURE CRUDO E STRACCIATELLA - 20€  
*NETTLE & POTATO GNOCCHI, RAW VIOLET ARTICHOKE & STRACCIATELLA*

SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI CON CAPAROSSI - 20€  
*SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI WITH ADRIATIC CLAMS*

RISOTTO CON CAPESANTE E ASPARAGI BIANCHI, BURRO DI CORALLO E ERBE CIPOLLINA - 24€  
*SCALLOPS & WHITE ASPARAGUS RISOTTO, CORAL BUTTER & CHIVES*

MERLUZZO, CARCIOFI CONFIT, CAPPERI, BAGNA CAUDA E NOCCIOLE - 26€  
*COD, CONFIT ARTICHOKE, CAPERS, BAGNA CAUDA & HAZELNUT*

CARRÉ DI AGNELLO, ASPARAGI VERDI E CREMA DI CAROTE AL CUMINO - 28€  
*RACK OF LAMB, GREEN ASPARAGUS & CARROT CREAM WITH CUMIN*

## DOLCE

TIRAMISÙ E ZABAIONE ALLA GRAPPA - 7€  
*TIRAMISÙ TOPPED WITH GRAPPA-INFUSED ZABAIONE*

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO, FRAGOLE E PEPE ROSA - 8€  
*CHOCOLATE SEMIFREDDO, STRAWBERRIES & PEPPERCORN*

**ADRIATICA**  
RISTORANTE

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeniche è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, o richiesta, dal personale in servizio

All our food may contain allergens, a full list is available upon request