

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

TARTARE DI MANZO, MAIONESE ALL'AGLIO NERO, LAMPASCONI E CHIPS DI CARCIOFO - 18€
BEEF TARTARE, BLACK GARLIC AIOLI, LAMPASCONI & ARTICHOKES CHIPS

INSALATA DI SEPPIA, LIMONE, RUCOLA E MANDORLA - 13€
CUTTLEFISH, LEMON, ROCKET & ALMOND

CRUDO DI RICCIOLA, KUMQUAT, RAVANELLI E YOGURT - 20€
RAW AMBERJACK, KUMQUAT, RADISH & YOGURT

CICCHETTI MISTI - 11€
MIXED CICCHETTI

PRIMI & SECONDI

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

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO E PISTACCHIO - 20€
TAGLIATELLE WITH RABBIT STEW & PISTACHIO

RAVIOLI RIPIENI DI POLPO E CAPPERI, ACQUA DI POMODORO E POLVERE DI OLIVE - 22€
RAVIOLI STUFFED WITH OCTOPUS & CAPERS, TOMATO WATER & OLIVE POWDER

ROMBO, FINFERLI, MAIS, FAGIOLINI, CORIANDOLO E TAGETE - 28€
TURBOT, CHANTERELLES, CORN, GREEN BEANS, CORIANDER & TAGETES

COPPA DI MAIALE, CAROTE AL TAMARINDO, SALSA ROMESCO E FINOCCHIETTO - 24€
PORK NECK, CARROTS WITH TAMARIND, ROMESCO SAUCE & FENNEL LEAVES

DOLCE

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

SABLE ALLE MANDORLE, NAMELAKA ALLA LAVANDA E FRAGOLE FRESCHE - 8€
ALMOND SABLE, LAVENDER-INFUSED NAMELAKA & STRAWBERRIES

TORTA AL LIMONE E CREMA DI MASCARPONE AL BASILICO - 8€
LEMON TART WITH BASIL & MASCARPONE CREAM

ADRIATICA
RISTORANTE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
All our food may contain allergens, a full list is available upon request.