

Insalate SALADS

INSALATA SICILIANA 🌳 🖟 🖯	350
Watermelon, Chicoree, Pecorino Romano, Pistachio, Fennel	
INSALATA DI PRIMAVERA 🦻 🌨	550
CON GAMBERI E SALSA DI VANIGLIA	
Spring Salad with Poached Shrimp and Vanilla Dressing	
INSALATA DI CARCIOFI, 🌳 🖟	390
MELANZANE POMODORI	
E FORMAGGIO DI CAPRA	
Smoked Eggplant, Artichoke and Tomato Salad with Goat Cheese	
INSALATA CAPRESE 🌳 🖟 🖯	390
Heirloom Tomato, Bufala Mozzarella and Basil Pesto	

















Antipasti APPETIZER

CARPACCIO DI MANZO DE Sliced Beef Tenderloin, Radicchio, Arugula, Grana Padano	450
FRITTO MISTO & Fried Prawn, Squid, Fish, Vegetable, Calabrian Chili Aioli	590
BURRATA E PROSCIUTTO 🖟 🖨 😂 Burrata Cheese, Parma Ham, Heirloom Tomato Salad, Extra Virgin Olive Oil, Pine Nuts, Casa Mia Black Pepper	500
VITELLO TONNATO Veal, Anchovies, Caperberries, Frisée, Tuna Sauce *Tableside Service	490
AFFETATI MISTI 🖟 😂 Italian Cold Cuts and Cheese with Mustard Fruit, Caperberries,	650



Sundried Tomato and Taggiasche Olives















Zuppe SOUP

CREMA DI ZUCCA CON PORCINI E AMARETTI 🌳 🕸 🖟 🖯 430

Creamy Pumpkin Soup with Sautéed Porcini Mushrooms Drizzled with Amaretti Cookies and Truffle Oil

MINESTRONE DI VERDURE 🕸 🌨 290

Organic Vegetable Soup, Basil

FREGOLA IN BRODO DI PESCE \$ 50 00 680

Seashell Broth, Assorted Seafood, Fregola, Parsley

















Pasta

00

${\bf PASTAS}$ (gluten free pasta on request)

GNOCCHI PESTO ♥ ♣ 🖟 Homemade Gnocchi, Pesto Sauce, Grana Padano	460
TAGLIATELLE BOLOGNESE	590
LINGUINE VONGOLE	550
PACCHERI AL NERO DI SEPPIE CON GRANCHIO 🕸 💬 Squid Ink Paccheri, Fresh Crab, Tarragon, Shellfish Sauce	960
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO & D Spaghetti, Garlic, EVO, Chili, Parmigiano, Parsley	420
CAPELLI D'ANGELO AI FRUTTI DI MARE * * DE CAPELLI D'ANGELO AI FRUTTI DI MARE * DE CAPELLI D'ANGELO AI FRUTTI D	650
PENNE ARRABBIATA 💝 🕸 Tomato Sauce, Garlic, Chilli, Basil	420
LASAGNA EMILLIANA 🕸 🖟 Pasta Sheets, Beef Bolognaise Ragout, Parmigiano, Bechamel Sauce	500
AGNOLOTTI CON FUNGHI SALVATICI E AGNELLO CON ASPARAGI POMODORINI E PESTO DI NOCI Agnolotti Filled with Lamb and Wild Mushroom served with Grilled Green Asparagus, Cherry Tomatoes and Walnut Pesto	590

TREE NUT



<u> Pizza</u>

00

PIZZA (gluten free Pizza on request)

MARGHERITA ♥ ♥ ☐ Tomato, Mozzarella, Basil	390
QUATTRO FORMAGGI	520
BRESAOLA ♦ ☐ Air Dried Beef, Rocket, Parmegiano, Tomato Sauce, Mozzarella	490
BIANCA ♣ ☐ Mozzarella, Sautéed Mushroom, Truffle Ricotta, Parsley	520
DOUBLE PEPPERONI	530
FRUTTI DI MARE 🕸 🖟 🗑 🖤 Tomato, Mozzarella, White Prawn, Calamari, Black Mussel	530
CAPRICCIOSA ♦ 5 © Tomato, Mozzarella, Mushroom, Basil, Ham, Black Olives, Artichoke	530
VITELLO ♣ ☐ Marinated Veal, Quail Egg, Mozzarella, Tomato	560
ARAGOSTA ♣ 🖟 💬 Lobster, Baby Spinach, Lemon Caviar, Mozzarella, Tomato	590

TREE NUT SHRIMP SEAFOOD PORK LOCALLY SOURCED



Risotti RICE

RISOTTO CON ASPARAGI E BURRATA 🎉 🖔 450

Risotto with Creamy Asparagus and Burrata I Add on Foie Gras 300

RISOTTO AL NERO 🖟 💬 🐷 860 DI SEPPIE CON CAPESANTE

Squid Ink Risotto, Scallops, Sweet Pea, Parma Ham, Stracciatella Cheese



















Piatti Di Lesce

FISH MAIN COURSE

MERLUZZO ALL'ACQUA PAZZA 🕸 🖫 🖤 1,320

Stewed Cod Fillet, Saffron-Tomato Broth, Baby Octopus, Prawns, Clams

FILETO DI SPIGOLA CON PUREA DI 🖟 🗇 POMODORI SECCHI E MELANZANE, PINOLI E PESTO AL BASILICO

Roasted Seabass on Sundried Tomato and Eggplant Purée with Pine Kernel and Basil Pesto

CAPESANTE A 990

Scallops with Sautéed Artichokes, Carrot Purée and Balsamico Reduction















950



Liatti Di Carne

MEAT MAIN COURSE

POLLO ARROSTO CON CREMA AL TIMO E LIMONE

790

Grilled Corn-Fed Baby Chicken, Lemon-thyme Cream Sauce, Root Vegetables, Italian Spices

BRACIOLA DI MAIALE 🖟 🐷 🍁

950

Kurobuta Pork Chop, Sicillian Caponata, Shallot Confit

FILETTO ROSSINI # 1

1,590

Grilled Black Angus Tenderloin, Spinach, Raviolo with Foie Gras Filling, Red Wine Sauce



















Contorni

SIDE DISHES

RUCOLA CON GRANA E LIMONE	190
ASPARAGI BURRO E PARMIGIANO	190
SPINACI CON UVETTA E PINOLI	190
PUREA DI PATATE	190
POLENTA AL PARMIGIANO	190



Char Grilled Polenta with Parmigiano















Dolci

DESSERT

SEMIFREDDO AL CAPPUCCINO \$\\\^{\bar{1}}\$ CON CRULLER DI RICOTTA ITALIANA DIMENTICATA	300
Cappuccino Semifreddo with Forgotten Italian Recipe Cruller	
MASCARPONE AL LIMONE	310
Lemon Mascarpone, Citrus Mint Jelly, Pistachio Coconut Caprese	
TORTINO AL CIOCCOLATO	350
Warm Single Origin Chocolate 64% Tortino with Vanilla Ice Cream	
STRUDEL DI PERE CON SALSA ALLE \$\\ \bar{\bar{\partial}} \bar{\partial}\$	320
CASTAGNE E FOGLIE DI MELE	
Pear Strudel with Chestnut Cream and Apple Chips	
TIRAMISU DELLA CASA \(\psi\) \(\bar{\partial}\)	340
Espresso Kahlua, Savoiardi Biscuit, Mascarpone Cream *Tableside Service	













