

## Antipasti

Catalana di gamberi rossi | *Red shrimps catalana style* ☒  
98 €

Cotto e crudo di tonno alla "Genovese" con tartufo nero ☒  
*Tuna cook and raw with black truffle*  
60 €

Zuppa di olive verdi con Merluzzo Nero, finocchi e mandorle  
*Green olive soup with pollock fish, fennel, and almonds*  
42 €

Vitello tonnato a Capri | *Capri Vitello tonnato*  
58 €

Finocchio, salsa di kefir, avocado e mandorle 🌱 ☒ 🌱  
*Fennel, kefir sauce, avocado and almonds*  
39 €

## Primi Piatti

Ravioli alla Caprese | *Ravioli caprese style* 🌱  
50 €

Tortelli alla "Genovese" con fonduta di parmigiano e tartufo nero  
*Genovese tortelli with parmesan fondue and black truffle*  
98 €

Risotto agli agrumi, zafferano, scampin nduja e finocchietto ☒  
*Risotto with citrus fruits, saffron, langoustines, nduja and fennel*  
78 €

Linguine con astice blu, ricci di mare e broccoli  
*Linguine with blue lobster, sea urchins and broccoli*  
120 €

Spaghetti al pomodoro del Vesuvio (selezione Gennaro Esposito) 🌱 🌱  
*Spaghetti with tomatoes from Vesuvio (Gennaro Esposito selection)*  
48 €

## Secondi Piatti

Ricciola alla "puttanesca" con pesto alla trapanese ☒

*Puttanesca style yellowtail with trapanese pesto*

68 €

San Pietro, essenza al profumo di limone e scarola marinata

*Fillet of Saint-Pierre, lemon-flavoured essence and marinated escarole*

82 €

Polpo grigliato, pomodori secchi e pesto di fagiolini ☒

*Grilled octopus, sun-dried tomatoes and green bean pesto*

72€

Cotoletta di vitello alla milanese | *Milanese veal escalope*

78 €

Filetto di manzo con carciofo e purè ☒

*Fillet of beef with artichoke and mashed potato*

89 €

## Dolci

La nocciola | North-West

*Piedmont hazelnut, milk chocolate, hazelnut ice cream*

35 €

Il tiramisù | North-East ☒

*Mascarpone, café arabica, cacao*

35 €

Il babà | Center

*With limoncello, preserved lemons, lime and aniseed sorbet*

35 €

A-Mando | South ☒

*Almond declination, figs, roasted almond sorbet*

35 €

Il cannolo | Island

*Ricotta, pistachio praline, ricotta and Marsala sorbet*

35 €

Piccolo viaggio gourmet

*A little gourmet trip : Italy in 5 bites*

32 €