

LE LECCORNIE | THE DELICACIES

IL PATA NEGRA

PATA NEGRA

Pata Negra de bellota "Blazquez", pomodoro del Piennolo, pane caldo  
Pata Negra de bellota "Blazquez", Piennolo tomato, warm bread  
30

LE ALICI DEL CANTABRICO

CANTABRIAN ANCHOVIES

bottoncini fatti in casa, burro di malga, alici del Cantabrico  
finocchietto selvatico, limone candito  
home-made bread rolls, malga butter, Cantabrian anchovies  
wild fennel, candied lemon  
30

I FORMAGGI

THE CHEESES

selezione di formaggi e composte  
assorted cheeses and compotes  
20

ANTIPASTI | STARTERS

BATTUTA DI SCOTTONA SELEZIONE "ANGELO FEROCI"

SCOTTONA BEEF TARTARE FROM "ANGELO FEROCI"

pico de gallo con frutta e verdura di stagione  
aceto balsamico bianco di Chardonnay e yogurt di capra  
pico de gallo with seasonal fruit and vegetables  
Chardonnay vinegar, goat cheese yogurt  
25

LA MAZZANCOLLA NEL FIORE DI ZUCCA

PRAWNS AND ZUCCHINI FLOWERS

fiore di zucca in tempura, stracchino, pesto di alici  
di Cetara, mazzancolla, menta e scorza di limone  
tempura zucchini flowers, stracchino cheese, anchovy paste  
prawns, mint, lemon zest  
25

IL POMODORO E LA BURRATA

THE TOMATO AND THE BURRATA

pomodori di stagione confit, briciole di frisella integrale  
variazione di basilico, sorbetto al pomodoro del Piennolo, scorza di limone  
confit seasonal tomato, frisella crumbs, basil,  
Piennolo tomato sorbet, lemon zest  
23

TONNO ROSSO ALLA CATALANA

RED TUNA CATALAN

crudo di tonno rosso, patate novelle, cipolla di Tropea in osmosi all'aceto di  
lamponi, variazione di pomodori, olive taggiasche, capperi di Pantelleria  
raw bluefin tuna, new potatoes, Tropea onion in osmosis with raspberry  
vinegar, variation of tomatoes, olives, Pantelleria capers  
26

Anima

PRIMI | FIRST COURSES

GLI SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI"

SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI"

datterini freschi ed infornati, ricotta affumicata  
scorza di limone, parmigiano 36 mesi, basilico  
roasted datterino tomato sauce, smoked ricotta cheese  
lemon zest, parmesan cheese aged 36 months, basil  
25

LA GENOVESE

GENOVESE PASTA

candele "Gentile", brasato di manzo, cipolle dorate  
parmigiano 36 mesi, finocchiella selvatica  
candele pasta "Gentile", braised beef, onions  
parmesan cheese aged 36 months, wild fennel  
27

LA NERANO IN UN TORTELLO

TORTELLI NERANO STYLE

zucchine Romanesche croccanti, provolone del monaco  
parmigiano 36 mesi, basilico, pepe di sichuan  
Roman fried zucchini, provolone cheese, basil  
sichuan pepper, parmesan aged 36 months  
27

I TAGLIOLINI E I GAMBERI

TAGLIOLINI AND RED SHRIMP

tagliolini fatti in casa, estratto e battuta scottata di gamberi rossi di Mazara  
la loro bisque, pomodoro fresco, burro di Malga, basilico, limone  
homemade tagliolini, Mazara red shrimp and their bisque  
fresh tomatoes butter, basil, lemon  
29

IL CESTINO DEL PANE | BREAD BASKET

5

LA FOCACCIA BIANCA | WHITE FOCACCIA

4

le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono  
disponibili rivolgendosi al personale di servizio | the information about the presence of substances  
or products that cause allergies or intolerances are available by asking the service staff  
i prezzi sono in euro e inclusivi di IVA | prices are in euro and inclusive of tax

SECONDI | MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO "ANGELO FEROCI"

BEEF TENDERLOIN "ANGELO FEROCI"

il suo fondo, millefoglie di chèvre e melanzane marinate alla menta  
e aceto di Chardonnay, semi di zucca  
eggplants marinated in mint and Chardonnay vinegar  
with chèvre, pumpkin seeds  
40

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO

CATCH OF THE DAY

cremoso di patate al fumetto, polvere di pesto  
fagiolini al limone, pinoli tostati  
potato cream, powdered basil, green beans, toasted pine nuts  
35

VITELLO TONNATO

VEAL WITH TUNA SAUCE

magatello di vitello, crudo di tonno pinna gialla  
salsa tonnata, capperi di Pantelleria, cialde di pane  
veal, raw yellowfin tuna, tuna sauce, Pantelleria capers, bread wafers  
30

L'ORTO E IL MARE

THE GARDEN AND THE SEA

gamberi rossi, triglie, calamari, baccalà e verdure dell'orto croccanti  
maionese agli agrumi  
fried red shrimp, red mullet, squid, codfish and vegetables,  
citrus mayonnaise  
28

CONTORNI | SIDE DISHES

LA SCAROLA

THE ESCAROLE

mandorle, pinoli, uvetta, olive taggiasche, capperi di Pantelleria  
almonds, pine nuts, raisins, taggiasca olives, Pantelleria capers  
15

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

MARINATED FRIED ZUCCHINI

menta, basilico, aceto di Chardonnay  
mint, basil, Chardonnay vinegar  
12

I FAGIOLINI

GREEN BEANS

olio di olive taggiasche al limone, menta, basilico  
lemon flavored olive oil, mint, basil  
13

L'INSALATA

THE SALAD

misticanza di campo, erbe aromatiche  
semi di zucca tostati, basilico, fiori eduli  
mixed salad, mixed herbs, pumpkin seeds  
basil, edible flowers  
12

Photographs by Elio Sorci  
From the Camera Press Archive  
© Camera Press  
[www.camerapress.com](http://www.camerapress.com)  
For Further Information & Enquiries  
Please Scan The QR Code

