

-Antipasti-
Appetizers

Ceviche di ombrina latte di cocco, cacao, mais soffiato Croaker fish ceviche coconut milk, cocoa powder, puffed corn	€ 22,00
Tonno rosso peperone, panko, panna cauda Red tuna bell pepper, panko bread, "panna cauda"	€ 26,00
Gambero rosso bufalina, fleur de sel, gazpacho Red shrimp bufalina cheese, flor de sel, gazpacho	€ 26,00
Hummus giordano verdure arrosto Jordanian hummus Roasted vegetables	€ 18,00

-Primi Piatti-
First Courses

Testaroli pesto di mandorla e calamari spillo Testaroli pasta almond pesto and squid	€ 25,00
Maltagliati emulsione di piselli, e gambero rosa Maltagliati pasta pea emulsion and pink shrimp	€ 30,00
Tonnarelli bottarga e scampi Tonnarelli pasta bottarga and prawns	€ 35,00

-Secondi Piatti-
Main Courses

- Frittura di seppie** € 26,00
riduzione di soia agli agrumi, nero di seppia e menta
Fried squid
citrus soy reduction, cuttlefish ink and mint
- Polpo** € 28,00
guacamole Yucatán, polenta croccante
Octopus
Yucatán guacamole, crunchy polenta
- Tamales Eco del Mare** € 30,00
Rombo, cardoncello e curry verde
Tamales Eco del Mare
Turbot, cardoncello mushroom and green curry

-Dolci-
Dessert

- Mousse** € 12,00
yogurt greco, ananas arrosto e noci pecan
Mousse
Greek yogurt mousse, roasted pineapple and pecan nuts
- Cremoso al mascarpone** € 12,00
frolla, sale e caffè
Creamy mascarpone cheese
shortbread, salt and coffee
- Tomino di capra** € 12,00
cacao al 70%, gelée di uva
Goat tomino cheese
70% cocoa, grape jelly