



sky
blu

MENU

ANTIPASTI STARTERS

Tartare di manzo alla Carbonara <i>Beef tartare alla Carbonara</i> (3-7)	€ 24.00
Tonno rosso, crema di fagioli e cipolla bruciata <i>Red tuna, cream of borlotti beans, burned onion</i> (4-12)	€ 22.00
Zuppa di pesce Sky Blu <i>Sky Blu fish soup</i> (1-2-3-4-9-12)	€ 18.00
Vellutata di zucca, gel di melograno, crumble di mandorle e funghi <i>Pumpkin cream, gel of pomegranate, almond crumble, mushrooms</i> (7-8)	€ 16.00
Burrata di Paestum, datterino giallo, neve di basilico e aria di pomodoro <i>Burrata from Paestum, yellow datterino tomatoes, basil snow, tomato foam</i> (7)	€ 18.00

CLASSICI ROMANI ROMAN CLASSICS

Tonnarelli di Gragnano Gerardo Nola al cacio e tre pepi <i>Tonnarelli from Gragnano Gerardo Nola "cacio & pepe", Roman pecorino cheese and three peppers</i> (1-7)	€ 18.00
Bucatini all'Amatriciana <i>Bucatini Amatriciana style, tomato sauce, pork guanciale and pecorino cheese</i> (1-7-9)	€ 19.00
Spaghetti di Gragnano alla carbonara con guanciale di Amatrice croccante <i>Spaghetti from Gragnano alla carbonara with crispy pork guanciale from Amatrice</i> (1-3-7)	€ 20.00

PRIMI PIATTI pasta e risotti FIRST COURSES pasta & risotto

Fettuccine al grano saraceno, ragu d'anatra <i>Home-made buckwheat fettuccine, duck ragout</i> (3-9-12)	€ 22.00
Cappellacci neri, stracciatella e liquirizia, crudo di mazzara del Vallo, uovo di lompo <i>Black cappellaccio, stracciatella and licorice, raw shrimps from Mazzara del Vallo, lumpfish egg</i> (1-2-3-4-7)	€ 30.00
Linguine alle vongole veraci bottarga e aglio nero fermentato <i>Linguine with clams, bottarga and fermented black garlic</i> (1-9-14)	€ 22.00
Spaghetti di Gragnano con salsa ai 2 pomodori, stracciatella di bufala e basilico <i>Gragnano spaghetti with sauce from two tomato types, buffalo stracciatella and basil</i> (1-7)	€ 19.00
Risotto ai porcini, prezzemolo, schiuma di parmigiano <i>Porcini mushroom risotto, parsley, foam of parmesan cheese</i> (7-12)	€ 26.00

SECONDI MAIN COURSES

Quaglia ripiena con more di gelso, crumble di mandorle e porro <i>Quail stuffed with mulberries, almond crumble and leek</i> (5-8-9-12)	€ 32.00
Picchiapo di manzo stracotto con patate, sedano e carote <i>Roman beef stew "picchiapo" with potatoes, celery and carrots</i> (9)	€ 28.00
Guancialino di manzo cotto a bassa temperatura, verdure di stagione e purea di sedano rapa <i>Beef cheek cooked at low temperature, seasonal vegetables, cream of celeriac</i> (1-9-12)	€ 28.00
Abbacchio alla Romana <i>Rack of lamb Roman style</i> (4)	€ 30.00
Baccala pastellato e marinato al latte di mandorle, crema di ceci allo zenzero e cavolfiore <i>Fried codfish marinated in almond milk, cream of chickpeas with ginger, cauliflower</i> (4-7-8)	€ 28.00
Seppia in due consistenze e crema di piselli <i>Cuttlefish in two consistencies, cream of green peas</i> (4)	€ 28.00

DOLCI DESSERTS

Cheese cake alla zucca e cannella, salsa ai lamponi <i>Cheese cake with pumpkin and cinnamon, raspberry coulis</i> (1-3-7)	€ 10.00
Sfoglia di mele caramellate con salsa mou <i>Apple tart with caramel drizzle</i> (1-3-7)	€ 10.00
Tortino ai agrumi, crema alla liqueure di Strega e frutti di bosco <i>Lemon sponge cake, cream of Strega herbal liqueur, red berries</i> (1-3-7)	€ 10.00
Tiramisù (1-3-7)	€ 12.00
Flan di cioccolato fondente, pere Martin Sec al cardamomo e zenzero <i>Dark chocolate moelleux, pear Martin Sec with cardamom and ginger</i> (1-3-7)	€ 12.00
Sfera di meringa, gelato al cioccolato, frutta di stagione <i>Sphere of meringue, chocolate ice cream, seasonal fruit</i> (3-7)	€ 12.00
Selezione di formaggi locali serviti con noci e miele <i>Local cheese selection with nuts and honey</i> (7-8)	€ 16.00

Allergeni:

Gentile Ospite, in base al nuovo regolamento EU 1169/2011 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affetti da allergie o avete necessità dietetiche particolari e gradite conoscere gli ingredienti utilizzati trovate qui l'indicazione dei possibili allergeni presenti nelle proposte dei nostri menu. Chi avesse particolari esigenze può rivolgersi al responsabile.
1 - cereali; 2 - crostacei; 3 - uova; 4 - pesce; 5 - arachidi; 6 - soia; 7 - latte; 8 - frutta a guscio; 9 - sedano; 10 - senape; 11 - semi di sesamo; 12 - anidride solforosa e solfiti; 13 - lupini; 14 - molluschi.

Allergens:

Dear Guest, Under the new EU Regulation 1169/2011 (food information to consumers), if you suffer from allergies or have special dietary needs, and you would like to know the ingredients used here is an indication of possible allergens in the proposals of our menu.
1 - cereals; 2 - crustaceans; 3 - egg; 4 - fish; 5 - peanuts; 6 - soy; 7 - milk; 8 - nuts; 9 - celery; 10 - mustard; 11 - sesame; 12 - sulphur dioxide and sulphites; 13 - lupins; 14 - molluscs.