



sky
blu

MENU

ANTIPASTI STARTERS

Tartare di tonno con guacamole e dressing agli agrumi <i>Tuna tartare with guacamole and citrus dressing*</i> (4)	€ 21.00
Burrata di Andria con alici e pane "Carasau" <i>Burrata from Andria with anchovies and "Carasau" bread</i> (1-4-7-V)	€ 19.00
Carpaccio di manzo con salsa al parmigiano reggiano e aceto balsamico di Modena <i>Beef carpaccio with Parmesan sauce and balsamic vinegar from "Modena"</i> (7-12)	€ 20.00
Tradizionale parmigiana di melanzane <i>Traditional aubergines parmigiana</i> (1-3-5-7-V)	€ 18.00
Battuta di gamberi rossi di Mazara con crema di arancia e menta <i>Red Prawns from Mazara with orange and mint cream</i> (2)*	€ 22.00
Caprese con mozzarella di bufala Campana, pomodoro e basilico <i>Buffalo mozzarella caprese from Campania, with tomato and basil</i> (7-V)	€ 18.00

PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA ROMAN TRADITIONAL PASTA

Rigatoni di Gragnano alla carbonara <i>Rigatoni from "Gragnano" with creamy egg sauce and crispy pig cheek</i> (1-3-7-P)	€ 19.00
Rigatoni di Gragnano alla amatriciana con guanciale croccante <i>Rigatoni pasta from "Gragnano" with tomato sauce and crispy pig cheek</i> (1-7-12-A-P)	€ 19.00
Tonnarello di pasta fresca cacio e pepe <i>Tonnarelli fresh pasta, with pecorino cheese and blackpepper</i> (1-3-7-V)	€ 19.00

LE PASTE PASTA DISHES

Spaghetti di Gragnano con pomodorino fresco e basilico <i>Spaghetti pasta from "Gragnano" with cherry tomato and basil</i> (1-V)	€ 19.00
Linguine alle vongole e sentore di limone <i>Linguine with clams and hint of lemon</i> (1-14)	€ 20.00
Ravioli caciotta e maggiorana in salsa pachino <i>Homemade ravioli pasta, with pachino tomato sauce</i> (1-3-7-V)	€ 19.00
Paccheri astice, mozzarella e dragoncello <i>Paccheri pasta with lobster, mozzarella and taragon dust</i> (1-2-12)	€ 22.00
Risotto con zucca, noci capesante e rafano <i>Risotto with pumpkin, walnuts scallops and horseradish</i> (14)	€ 22.00

Zuppa di stagione con crostini di pane alle erbe <i>Season soup with herbs croutons bread</i> (1-9-V)	€ 18.00
---	---------

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Filetto di manzo in crosta di pane, mozzarella e guanciale con verdure scottate <i>Beef fillet in bread crust, mozzarella and pig cheek with seared vegetables</i> (1-7-P)	€ 32.00
Pollo ruspante con salsa piccante e cicorietta <i>Free range chicken with chicory and spicy sauce</i>	€ 28.00
Spigola in guazzetto con capperi e basilico <i>Sea Bass in tomato "guazzetto" sauce, with cappers and basil</i> (4-9-12)	€ 29.00
Baccala, zucchine e menta fresca <i>Cod fish, zucchini and fresh mint</i> (4)	€ 29.00
Salmone in crosta di erbe, mayonese allo zenzero e crema di cavolfiore allo zafferano <i>Salmon in herb crust, with ginger mayonnaise and cauliflower cream with saffron</i> (1-3-4)	€ 29.00

DOLCI DESSERTS

Mouse al cioccolato, arachidi e caramello <i>Chocolate mousse with peanuts and caramel</i> (1-3-7-8)	€ 12.00
Tiramisu aleph (1-3-7-8)	€ 10.00
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i> (7-8)	€ 8.00
Cheese cake con frutti rossi e salsa alla vaniglia <i>Cheese cake with berries and vanilla sauce</i> (1-3-7-8)	€ 12.00
Tagliata di frutta <i>Fresh cut fruits</i>	€ 8.00

Allergeni:

Gentile Cliente, secondo le esigenze di lavorazione i prodotti contrassegnati (*) sono congelati o possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino a -18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto. In caso di allergia o intolleranza alimentare, per favore richiedi informazioni al nostro personale. Gentile ospite, in base al nuovo regolamento EU 1169/2011 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affetti da allergie o avete necessità dietetiche particolare 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. Allergeni: A- Alcol; P- Maiale; V- Vegetariano; 1 - cereali; 2 - crostacei; 3 - uova; 4 - pesce; 5 - arachidi; 6 - soia; 7 - latte; 8 - frutta con guscio; 9 - sedano; 10 - senape; 11 - semi di sesamo; 12 - anidride solforosa e solfiti; 13 - lupini; 14 - molluschi.

Allergens:

Dear guest, according to the working requirements, the food product marked (*) they are frozen or may be subjected to blast chilling up to -18°. Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product. In the case of allergy or any food intolerance, please ask us. European Food Legislation 1169/2011, 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 proposal of our menu. A - Alcol; P - Pork; V - Vegetarian 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.

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA.
All prices are including service and VAT.