

*... Tracce di innovazione*

***Il Gambero Rosso ...***

*Gambero Rosso con Panzanella  
Mandorla e intensità di Olive*

***Il Pesce Azzurro...***

*Pesce Azzurro 9846 km  
Da Tokyo a Napoli*

***I Bottoni ...***

*Bottoni ripieni di Ricotta e Limone  
Broccoli, Ricci di mare  
Cacciucco di Polpo*

***La Triglia ...***

*Triglia in crosta di Pane allo Zafferano  
Pesto di Uvetta e Pinoli  
Salsa all'Aglio  
Marmellata di Cipolla rossa*

***Il Cannoncino ...***

*Cannoncino ai Formaggi morbidi  
Pere e bolle di Vino rosso*

€ 69,00 per persona

*Con l'abbinamento di un flûte di Spumante e  
un bicchiere di Vino Bianco selezionati dal Maitre d'*

€ 80,00 per persona

*.... Traces of Innovation*

***The Prawn ...***

*Mediterranean Sea Prawns  
Green Olives Intensity*

***The Pelagic Fish ...***

*Km 9846 Pelagic Fish  
from Tokyo to Naples*

***Bottoni ...***

*"Bottoni" Home made Pasta stuffed  
With Lemon and Ricotta Cheese  
Broccoli, Sea-Urchins  
Octopus "Cacciucco"*

***Red Mullet ...***

*Red Mullet in Saffron Crust Bread  
Raisins and Pine Nuts Pesto  
Garlic sauce  
Red Onion Jam*

***The Cannoncino ...***

*Soft Cheeses pastry  
Pear and red wine sauce*

€ 69,00 per person

*With a flûte of Spumante and a  
glass of white wine selected by our Maitre d'*

€ 80,00 per person

*Allergie e intolleranze alimentari:*

*Alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea.  
Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinar*

*Food allergies and intolerances:  
certain dishes contain one or more of the 14 Allergens as designated by the EU.  
If you want to know about our ingredients, then please speak to our staff before you order.*