

Antipasti Life - Life Appetizers

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante	€	13,00
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana		
Burrata in pasta fillo croccante, Culatta di Felino ed asparagi	€	14,00
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Culatta ham from Felino and grilled asparagus		
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e rughetta	€	15,00
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and rucola		
Uovo pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero	€	16,00
Crispy organic poached egg with burrata cheese and black truffle		
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia o con fichi (stagionale)	€	15,00
Smoked duck carpaccio with pears and honey or with fresh figs (seasonal product)		
Tris di tartare di filetto di manzo: classica, con tartufo nero, con funghi champignon e nocciole tostate	€	19,00
Tris of beef fillet tartare: classic version, with black truffle, with champignon mushrooms and toasted hazelnuts		

Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

Soutè di cozze e vongole di alta qualità	€	15,00
High quality mussels and clams soutè		
Carpaccio di spigola con olio extra vergine di oliva, tartufo nero e rughetta	€	16,00
Sea bass carpaccio with black truffle, extra virgin olive oil and rucola		
Degustazione di tre carpacci di pesce: gambero* rosso con avocado, spigola con tartufo nero, scampi* con ravanella e sedano	€	19,00
Degustation of 3 fish carpaccio: red king prawns* with avocado fruit, sea bass with black truffle, scampi* with radish and celery)		
Tartare di tonno con mango, semi di sesamo e basilico	€	17,00
Tuna tartare with mango, sesame seeds and basil		
Tris di tartare: Salmone, avocado, cetriolo; Tonno, mango, semi di sesamo e basilico; Spigola, arancia, melograno	€	19,00
Tris of fish tartare: Salmon, avocado fruit and cucumber; Tuna, mango, sesame seeds and basil; Sea bass, orange, pomegranate		
Insalata di carciofi con olio extravergine di oliva, lime e gamberi*	€	18,00
Salad with artichokes, lime and king prawns*		

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

Il pesce crudo e' sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

La Gastronomia di Qualità - The high quality Gastronomy

Prosciutti e formaggi artigianali – Artisan ham and cheese

Caprese con mozzarella di bufala (250 gr), pomodorini e basilico	€	13,00
Caprese with mozzarella cheese (250 gr), cherry tomatoes and basil		
Verdure grigliate con burratina pugliese	€	14,00
Grilled vegetables with burrata cheese		
Prosciutto di Parma “Selezione Galloni” con mozzarella di bufala DOP (250 gr)	€	14,00
Parma ham “Selezione Galloni” with buffalo mozzarella cheese DOP (250 gr)		
Culatta di Felino con burratina pugliese	€	14,00
Culatta ham from Felino with burrata cheese		
Formaggi freschi: mozzarella di bufala affumicata, ricottina di bufala e burratina	€	12,00
Fresh cheese selection: smoked buffalo mozzarella, ricotta cheese, burrata cheese		
Tre formaggi stagionati “Selezione Classica”	€	13,00
Three matured cheese “Classic selection”		
Tre formaggi cusiè di Beppino Ocelli: al Tartufo Nero, al Barolo, in foglie di castagno	€	15,00
Three high quality Cusiè cheese: with Black Truffe, with Barolo wine, in chestnut leaves		
Selezione di Prosciutto di Parma, Culatta di Felino, Prosciutto di Sauris	€	15,00
Parma ham, Culatta ham from Felino, Sauris ham		
Selezione di salumi “Gourmet”: di cinghiale, al Barolo, al Tartufo Nero	€	13,00
Gourmet salami selection: boar salami, with Barolo wine, with Black Truffle		

Selezioni Vegetali - Vegetable Selection

Verdure grigliate: zucchine, melanzane, radicchio, belga	€	12,00
Grilled vegetables: zucchini, aubergine, radish, belgium salad		
Specialità vegetali (in olio): cuore di carciofo alla brace, cipolline cotte sotto cenere, pomodori secchi, pomodori semi secchi, olive taggiasche	€	10,00
Vegetable specialities (in oil): grilled artichokes, onions, dry tomatoes, semi-dry tomatoes, black olives		
Zucchine e melanzane al forno	€	9,00
Oven-baked zucchini and aubergine		
Insalatina di carciofi con lime e parmigiano “Vacche Rosse”	€	13,00
Artichoke salad with lime and “Vacche Rosse” parmigiano cheese		
Asparagi grigliati con semi di sesamo	€	9,00
Grilled asparagus with sesame seeds		
2 carciofi alla Romana	€	13,00
2 artichokes in Roman Style		

Primi Piatti della Cucina Romana - Roman Pasta Courses

Rigatoncini di Gragnano all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano	€	12,00
Short artisan pasta “alla Amatriciana” with high quality bacon from Amatrice and Roman pecorino cheese		
Spaghetti di Gragnano alla Carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano “Vacche Rosse”, pepe di Sichuan	€	13,00
Artisan spaghetti “alla Carbonara” with organic eggs, high quality bacon from Amatrice, “Vacche Rosse” parmigiano cheese, Sichuan pepper		
Tonnarelli cacio e pepe con fiori di zucca	€	14,00
Homemade tonnarelli with cacio cheese and pepper and zucchini flowers		

Primi Piatti della Tradizione Italiana - Italian Traditional Pasta

Fettuccine artigianali con pomodorini scottati al basilico e burrata	€	13,00
Artisan fettuccine with cherry tomatoes, basil and creamy burrata cheese		
La nostra lasagna fatta in casa con ragù di filetto di manzo	€	13,00
Homemade lasagna with beef fillet sauce		
Fettuccine artigianali al ragù di filetto di manzo	€	14,00
Artisan fettuccine with beef fillet and tomato sauce (“bolognese sauce”)		
Risotto con funghi porcini** di alta qualità	€	18,00
Risotto with high quality porcini mushrooms**		

** prodotto di qualità congelato

Primi Piatti : i nostri Classici - Our Classic Pasta Courses

I nostri ravioli di ricotta e pecorino con guanciale e carciofi croccanti	€	14,00
Homemade ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, crispy artichoke, bacon		
Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero	€	14,00
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and black truffle		
I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero	€	16,00
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle		
Tagliatelle artigianali con funghi porcini** e tartufo nero	€	18,00
Artisan tagliatelle with wild mushrooms** and black truffle		

Primi Piatti di Pesce - Fish Pasta Courses

Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico	€	17,00
Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil		
Bavette di Gragnano con frutti di mare, crostacei e briciole di pane	€	18,00
Artisan flat spaghetti with high quality sea food and bread crumbs		
Fettuccine artigianali con astice e pomodorini	€	20,00
Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes		

Secondi di carne - Meat main courses

Cotoletta alla Milanese con purè di patate	€	19,00
“Milanese style” breaded veal cutlet with mashed potatoes		
Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero	€	22,00
Beef fillet sliced with black truffle		
Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele	€	23,00
Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple		
Scaloppine di filetto di vitello con funghi porcini**	€	21,00
Veal fillet scallops with wild mushrooms**		
Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero	€	24,00
Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes		

** prodotto di qualità congelato

Secondi di pesce - Fish main courses

Salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi	€	19,00
Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes		
Spigola alla brace, tortino di patate con cuore di provola affumicata	€	24,00
Grilled sea bass, soft potato pie filled with smoked provola cheese		
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero	€	23,00
Sole meuniere with black truffle		
Filetto di rombo in crosta di patate, asparagi, riduzione di tartufo nero	€	23,00
Turbot fillet baked in the oven in potato crust, asparagus, black truffle sauce		
Spigola al Sale (circa 1kg, per 2, prezzo a persona)	€	26,00
Oven-baked sea bass in salt crust (about 1 kg, for 2, price for person € 26)		
Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango	€	30,00
Grilled fresh lobster with a salad of avocado fruit, arugula, radish and mango fruit		

Menu

Tartufo Nero “Uncinato” – Fresh Black Truffle “Uncinato” Tartufo Bianco – Fresh White Truffle

	<i>TARTUFO NERO “UNCINATO”</i>	<i>TARTUFO BIANCO</i>
	<i>FRESH BLACK TRUFFLE “UNCINATO”</i>	<i>FRESH WHITE TRUFFLE</i>
Antipasti- Appetizers		
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo fresco e rughetta High quality beef fillet carpaccio with fresh truffle and rucola	€ 22,00	€ 33,00
Carpaccio di spigola con tartufo fresco e rughetta Sea bass carpaccio with fresh truffle and rucola	€ 22,00	€ 33,00
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo fresco Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh truffle	€ 22,00	€ 33,00
Primi Piatti – Pasta Courses		
Tagliolini artigianali con burro di Normandia e Tartufo fresco Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and fresh Truffle	€ 26,00	€ 39,00
Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e Tartufo fresco Homemade ravioli filled with burrata cheese with parmesan cream and Fresh Truffle	€ 28,00	€ 40,00
Spaghetti di Gragnano alla Carbonara con Tartufo fresco Artisan spaghetti “alla Carbonara” with fresh Truffle	€ 25,00	-
Risotto con funghi porcini** di alta qualità e tartufo fresco Risotto with high quality wild mushrooms** and fresh truffle	€ 30,00	€ 42,00
Secondi Piatti – Main Courses		
Filetto di manzo al tartufo fresco Beef fillet with fresh Truffle	€ 34,00	€ 48,00
Sogliola alla mugnaia con tartufo fresco Sole meuniere with fresh Truffle	€ 34,00	€ 48,00

**Menu Degustazione Tartufo Nero Uncinato : 3 portate + dolce € 80 ,00
p.p. (bevande non incluse)**

Black Truffle “Uncinato” Tasting Menu: 3 courses + dessert € 80,00 p.p. (beverage not included)

**Menu Degustazione Tartufo Bianco: 3 portate + dessert € 110,00 p.p.
(bevande non incluse)**

White Truffle Tasting Menu: 3 courses + dessert € 110,00 p.p. (beverage not included)

I contorni - Side dishes

Patate al forno con rosmarino	€	6,00
Roasted potatoes with rosemary		
Spinaci novelli al burro di Normandia	€	6,00
Steamed baby spinach with butter from Normandia		
Insalata mista	€	7,00
Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes)		
Carciofo alla romana	€	7,00
Artichoke in Roman style		
Broccoli** piccanti	€	7,00
Broccoli** with oil, garlic and hot pepper		
Insalatina di carciofi con olio extravergine di oliva e lime	€	8,00
Artichoke salad with extra virgin oil and lime		
Asparagi alla griglia con semi di sesamo	€	9,00
Grilled asparagus with sesame seeds		
Purè di patate con tartufo nero	€	9,00
Black truffle mashed potatoes		

Dolci fatti in casa - Homemade Dessert

Tiramisù della casa	€	8,00
Homemade tiramisù		
Panna cotta con cioccolato e arance candite o con frutti di bosco	€	8,00
Chocolate panna cotta or wild berries		
Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente	€	8,00
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate		
Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole	€	8,00
Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries		
Tartelletta di frutta fresca con crema della nonna	€	8,00
Tartlet with fresh fruit and pastry cream		
Sorbetto al limone di Amalfi	€	8,00
Lemon sorbet from Amalfi		
Sorbetto alla fragola con prosecco	€	9,00
Creamy strawberry sorbet with prosecco		
Gelato artigianale nocciola e cioccolato	€	8,00
Homemade ice cream (hazelnut, chocolate)		
Fruttini gelato di Lancusi	€	9,00
Natural fresh fruit sorbet in fruits cups		
Cremoso al cioccolato, biscotto al peperoncino e lamponi	€	10,00
Chocolate mousse, crunchy chocolate chili pepper biscuit, raspberries		

Frutta fresca- Fresh Fruit

Frutti di bosco / Wild berries	€	10,00
Ananas / Pineapple	€	8,00
Fragole / Strawberries	€	8,00
Tagliata di frutta / Mix of sliced fruits	€	11,00
Cestino di pane artigianale e focaccia / Homemade bread and focaccia	€	3,00
Servizio per persona / Service per person	€	2,00