



### ...Dall'orto...

#### Antipasti

Parmigiana di melanzane alla Napoletana 7 € 12,00

#### Primi

Gnocchetti freschi alla Sorrentina 1,7,3 € 9,00

#### Secondi

Terrina porcini e Parmigiano Reggiano 7 € 15,00

### ...Dalla Terra...

#### Antipasti

Tartara di manzo scaglie di Parmigiano 18 mesi e la sua crema 1,3,6,7,9 € 16,00

Carpaccio di back angus e primizie di stagione 1,7 € 14,00

#### La pasta

Strozzapreti salsiccia, zucchine e salvia 1,7 € 13,00

#### La carne

Filetto di manzo al pepe verde e contorno di stagione 7 € 23,00

### ..Dal Mare...

#### Crudite'

il nostro crudo è sottoposto ad  
abbattimento rapido secondo disciplina sanitaria

Il nostro crudo di pescato del giorno

piccolo 2,4,14 € 20,00

grande 2,4,14 € 30,00

#### Antipasti caldi

Il polpo in due sapori 7,8,14 € 16,00

Zuppetta di calamari, vongole e gamberoni 2,4,14 € 18,00

La nostra piccola Catalana 2,3,4,7,8 € 25,00

Degustazione antipasti crudi e cotti 2,3,4,7,8,14 € 30,00

#### La pasta

Gnocchetto alla pescatora ( scampi e gamberoni ) 1,2,3 € 21,00

Linguine al profumo di mare zucchine, vongole e calamari 1,2,14 € 16,00

Ravioli di cernia alla marinara 1,2,3,4,7,14 € 19,00

#### Il pesce

Tagliata di tonno rosso del mediterraneo  
in crosta di sesamo nero 4,9,11 € 18,00

Cartoccio di pescato del giorno all'isolana 4,9 € 21,00

Pescato del giorno scottato e contorno di stagione 4,9 € 23,00

## Vegetarian menu

### Appetizer

Eggplant " parmigiana cheese 1 € 12,00

### The pasta

Home made gnocchi with fresh tomatoes and mozzarella 1,7,3 € 9,00

### Second plate

Porcini and Parmigiano cheese Fondue 7 € 13,00

## Tuscany menu

### Appetizer

Beaf tartare and Parmigiano cheese 1,3,6,7,9 € 16,00

Black angus " carpaccio " and seasonal salad 1,7 € 14,00

### The pasta

Strozzapreti, zucchini and sausage 1,7 € 13,00

### The meat

Beaf fillet and seasonal vegetables 7 € 23,00

## Seafood menu

### Crudite'

Our raw fish  
small 2,4,14 € 20,00

Large 2,4,14 € 30,00

### Appetizer warm

Octopus in two tasting 7,8,14 € 16,00

Squid,clams and shrimps soup 2,4,14 € 18,00

Our shellfish " Catalana " 2,3,4,7,8 € 25,00

Tasting warm and raw appetizer 2,3,4,7,8,14 € 30,00

### The pasta

Home made gnocchi with shellfish 1,2,3 € 21,00

Sea scented linguine with zucchini, squid and clams 1,2,14 € 16,00

Stonefish home-made ravioli caciucco style 1,2,3,4,7,14 € 19,00

### The fish

Half cooked tuna with caponata 4,9,11 € 18,00

Day fish Island wrap 4,9 € 21,00

Rosted seabass and vegetables 4,9 € 23,00

Mediterranean stuffed squid 1,2,3,4,7,8,14 € 18,00

## ... I nostri dolci fatti in casa ...

### ...Dal freezer...

Degustazione gelati artigianali di Pizzo Calabro di Penna 1,3,7,8	9,00
<i>Pizzo Calabro icecream tasting</i>	
Pistacchio di Bronte DOP ( 100 gr ) 1,3,7,8	10,00
<i>Pistachio Icecream ( 100 gr )</i>	
Ferrero rocher gelato ( 100 gr ) 1,3,7,8	12,00
<i>Ferrero rocher icecream ( 100 gr )</i>	

### ...Dal frigo..

Sorbetto fatto in casa con limoni non trattati di Amalfi 7	6,00
<i>Home-made " Amalfi " lemon sorbet</i>	
Cheese cake freddo after eighth 1,3,7,8	8,00
<i>cheese cake cold mint and chocolate</i>	
Crema catalana e arance affumicate 3,7,8	8,00
<i>Crema broulee' and smoken orange</i>	

### ...Dal forno...

Souffle al cioccolato extra fondente al 70 % con 3,7,8 crema di frutti rossi	8,00
<i>Heart liquid chocolate souffle' with red fruits cream</i>	

## ... Vini da dessert ...

2016 passito di Pantelleria " Mueggen " - Sicilia - Murana	7,00
2016 passito di pantelleria - Sicilia - Colosi	7,00
2017 recioto di soave - Veneto - Inama	7,00
2012 vin santo di caratello - Toscana - Consorzio Gallo nero	7,00

### ...Distillati...

07' Acquavite di pinot nero - Francia - Meitte'	6,00
06' Acquavite di moscato rosa - Francia - Meitte'	7,00
09' Grappa di Brunello " Collelceto " - Toscana - Palazzesi	9,00
07' Grappa di " Tignanello " - Toscana - Antinori	10,00
Grappa bianca " 8 anni " - Piemonte - Barile	8,00
Grappa barique 9 anni sigillo nero - Lombardia - Bocchino	6,00
05' Bas armagnac - Francia - Puyseguur	9,00
98' Bas armagnac - Francia - Gelas	12,00
03' Calvados cuvee' XO cgfvf - Francia - Coquerel	9,00
Suntory Hibiki blended whisky 17 anni - giappone - Hibiki	13,00
Single malt scotch whisky 10 anni - Isle of Skye - Talisker	8,00
07' Maker's mark bourbon whisky - America - Kentucky straight	6,00
Rhum agricole vieux 7 anni - le lamente martinique - J.Bally	9,00
06' dark rhum " Hurricane " - Jamaica - Hurricane agricole'	8,00
08' 100% dark original rhum - Jamaica - Myers's	7,00