

## Menu Sguardo e Prospettiva

**Ova Marina°** | Ceci, merluzzo mantecato,  
cioccolato, erbe e caviale (3, 4, 7)  
*Chickpeas, whipped cod fish, chocolate,  
Aromatic herbs and caviar*

**Orto°** | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie (9, 11)  
*Chickpeas pate with vegetables, herbs and spices*

---

**Spremuta di Sicilia°** | Spaghetti di grano duro con acciuga, bottarga di tonno e finocchietto (1, 4, 7, 8.)  
*Spaghetti with anchovies, tuna bottarga and wild fennel*

**Trucioli di Pasta°** | Trucioli con fonduta di formaggio, limone,  
capperi e caffè (1, 7)  
*Trucioli pasta with cheese fondue, lemon, capers and coffee*

---

**Calamaro arrosto e Tenerumi°** (1, 2, 10, 14)  
*Roasted Squid and Tenerumi*

**Pane e Cipolla°** | Cipolla con pane speziato e noci,  
formaggio Luna Piena e tartufo (1, 7, 8)  
*Onion with spiced bread crumble and walnuts,  
Luna Piena cheese and truffle*

---

**Baco da Seta°** | Cannolo di ricotta e zucchero filato,  
gelato al Vecchio Samperi, pistacchio e arancia (3, 7, 8)  
*Cannolo with ricotta cheese and candy floss, Vecchio Samperi icecream, pistachio and orange*

**Carruba e Caffè°** | Eclair di carruba alla crema con semifreddo al caffè (1, 3, 7)  
*Carob Eclair with cream and coffee iced mousse*

---

€ 100 con degustazione vini | *wine pairing* € 150  
Il menu viene servito per l'intero tavolo  
The menu is served for the entire table

## Menu

### Coltivare, Navigare

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie  
*Chickpeas pate with vegetables, aromatic herbs and spices*  
(9, 11)

---

Un po' di Mare° | Ostrica Tonic, Triglia Fritta,  
Polpo e Semi di Zucca  
*Ostrica Tonic, Fried Red Mullet, Octopus and Pumpkin Seeds*  
(1, 3, 4, 6, 8, 14)

---

Spaghettoni al Nero° | Spaghettoni con guazzetto  
di frutti di mare e caviale  
*Spaghettoni with seafood broth and caviar*  
(1, 4, 7, 14)

---

Pesce in cartoccio con zucchini estiva e nocciole°  
*Fish cooked in foil with zucchini and hazelnuts*  
(4, 8)

---

Pane e Cipolla° | Cipolla con pane speziato e noci,  
formaggio Luna Piena e tartufo  
*Onion with spiced bread crumble and walnuts,  
Luna Piena cheese and truffle*  
(1, 7, 8)

---

Soufflè di banana con crema gelata di banana e banana fermentata°  
*Banana soufflè with banana iced cream and fermented banana*  
(3, 7, 8)

Humus° | Cioccolato, tartufo e spezie  
*Chocolate, truffle and spices*  
(1, 3, 7, 8)

---

€ 120 con degustazione vini | *wine pairing* € 180  
Il menu viene servito per l'intero tavolo  
The menu is served for the entire table

## Menu Punti, Appunti

Un po' di Mare..° | Gambero rosso e lattuga di mare, Anguria e Ricci di Mare, Ostrica Tonic  
*Red Prawns and Seaweed, Watermelon and Sea Urchin, Oyster and Eggplant*  
(1, 2, 3, 4, 7, 8, 14)

---

...e un po' di Pesce° | Triglia fritta, Perle di alici, Polpo e semi di zucca  
*Fried Red Mullet, Anchovies Pearls, Octopus and Pumpkin Seeds*  
(1, 3, 4, 6, 7, 8, 14)

---

Ravioli di pasta acida con ricotta, melanzane e pomodoro°  
*Ricotta cheese ravioli, eggplant and tomato*  
(1, 7, 8)

---

Fagottini di scampi al vapore con zucchine e pistacchio°  
*Dumplings stuffed with scampi and served with  
zucchini and pistachio*  
(1, 2, 8, 11)

---

Lattuga alla Griglia° | Lattughina grigliata con lardo, caviale,  
noci e limone  
*Grilled lettuce with lard, caviar, walnuts and lemon*  
(4, 7, 8)

---

Salsiccia di Piccione° | Salsiccia di piccione e foie gras,  
confettura speziata e pane sfogliato  
*Pigeon and foie gras sausage, spiced jam and puff-pastry bread*  
(1, 6, 7, 10)

---

Parfait allo zafferano, Vermouth,  
frutti rossi e biscotto all'extravergine°  
*Saffron parfait, Vermouth, red fruits and oil biscuits*  
(1, 3, 7)

---

Humus° | Cioccolato, tartufo e spezie (1, 3, 7, 8)  
*Chocolate, truffle and spices*  
(1, 3, 7, 8)

---

€ 140 con degustazione vini | *wine pairing* € 220  
Il menu viene servito per l'intero tavolo  
The menu is served for the entire table

## Antipasti | Starters

**Un Mare di Pesce** | Gambero rosso e lattuga di mare, Anguria e Ricci di Mare,  
Ostrica Tonic, Triglia fritta, Perle di alici, Polpo e semi di zucca  
*Red Prawn and Seaweed, Watermelon and Sea Urchin,  
Ostrica Tonic, Fried Red Mullet, Anchovies Pearls, Octopus and Pumpkin Seeds*  
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 14)

€ 50,00

---

**Ova Marina** | Ceci, merluzzo mantecato, cioccolato, erbe e caviale  
*Chickpeas, whipped cod fish, chocolate,  
aromatic herbs and caviar*  
(3, 4, 7)

€ 40,00

---

**Orto** | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie  
*Chickpeas pate with vegetables, aromatic herbs and spices*  
(9, 11)

€ 35,00

---

## Pasta

**Spaghettoni al Nero** | Spaghettoni con guazzetto di frutti di mare e caviale

*Spaghettoni with seafood broth and caviar*

(1, 4, 7, 14)

€ 40,00

---

**Fagottini di scampi al vapore con zucchine e pistacchio**

*Dumplings stuffed with scampi and served with  
zucchini and pistachio*

(1, 2, 8, 11)

€ 40,00

---

**Trucioli di Pasta** | Trucioli con fonduta di formaggio, limone,  
capperi e caffè

*Trucioli pasta with cheese fondue, lemon, capers and coffee*

(1, 7)

€ 35,00

---

## Secondi | Main Courses

**Pesce in cartoccio con zucchini estiva e nocciole**  
*Fish cooked in foil with zucchinis and hazelnuts*

(4, 8)

€ 45,00

---

**Lattuga alla Griglia** | Lattughina grigliata con lardo, caviale,  
noci e limone

*Grilled lettuce with lard, caviar, walnuts and lemon*

(4, 7, 8)

€ 45,00

---

**Salsiccia di Piccione** | *Salsiccia di piccione e foie gras accompagnato con confettura  
speziata e pane sfogliato*

*Pigeon and foie gras sausage, spiced jam and puff-pastry bread*

(1, 6, 7, 10)

€ 45,00

---

**Pane e Cipolla** | Cipolla con pane speziato e noci,  
formaggio Luna Piena e tartufo (1, 7, 8)

*Onion with spiced bread crumble and walnuts,*

*Luna Piena cheese and truffle*

(1, 7, 8)

€ 40,00

---

## Dessert

**Parfait allo zafferano, Vermouth, frutti rossi e biscotto all'extravergine**  
*Saffron and Vermouth parfait, red fruits and olive oil biscuits*

(1, 3, 7)

€ 18,00

---

**Baco da Seta** | Cannolo di ricotta e zucchero filato, gelato al Vecchio Samperi, pistacchio e arancia  
*Cannolo with ricotta cheese and candy floss,  
Vecchio Samperi icecream, pistachio and orange*

(3, 7, 8)

€ 18,00

---

**Carruba e Caffè** | Eclair di carruba alla crema con semifreddo al caffè  
*Carob Eclair with cream and coffee iced mousse*

(1, 3, 7)

€ 18,00

---

**Humus** | Cioccolato, tartufo e spezie  
*Chocolate, truffle and spices*

(1, 3, 7, 8)

€ 18,00

---

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.  
*We inform our dear customers that food and beverage prepared and administered here may contain ingredients or adjuvants considered allergenic.*

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.  
*The list of allergenic ingredients used in this restaurant and which are present in Annex II of the EU Reg. No: 1169/2011.*

1. Cereali - *Cereals*
2. Crostacei - *Crustaceans*
3. Uova - *Egg*
4. Pesce - *Fish*
5. Arachidi - *Peanuts*
6. Soia - *Soy*
7. Latte - *Milk*
8. Frutta a guscio - *Fruit in shell*
9. Sedano - *Celery*
10. Senape - *Mustard*
11. Semi di sesamo - *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini - *Lupine*
14. Molluschi - *Molluscs*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.  
*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can also consult the relevant documentation that will be given on request*

° Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento

° Foods that have undergone a process of abatement