

Antipasti

Lomo Iberico de Bellota Filetto di Prosciutto Crudo Pata Negra €. 16

Iberian de Bellota Tenderloin Raw Ham Pata Negra Pig

Calamaro Cacciarolo alla Plancia con Salsa al Tamarindo €. 16

Wild Caught grilled Calamari with Tamarind Sauce

Pesce Spada alla Plancia e Tapenade di Olive Taggiasche €. 16

Grilled Sicilian Swordfish w. Taggiasche Olives Tapenade

Pintxos di Polipo Arrostito, Marmellata di Pomodoro e Sale alla
Curcuma €. 16

Grilled Octopus Brochettes, Tomatoes Jam and Curcuma Salt

Scampi Siciliani Crudi o al Vapore o alla Plancia (Min 500 gr.) €. 11 / 100
gr.

Sicilian Scampi served Raw, Steamed or Grilled

Primi Piatti

Ravioli di Pasta Fresca, Cuore di Robiola di Pura Capra
Zucchine Croccanti €. 16

Home made Ravioli filled with Goat Cheese
Cruncy Green Marrow

Pappardelle Morelli con Germe di Grano
Ragù Bianco d'Oca, Funghi Shiitake e Sapore di Agrumi €. 18

Long flat Pasta with Goose Meat
Shiitake Mushrooms and Citrus Fruit Taste

Paccheri Morelli con Germe di Grano, Baccalà e Peperoni del Piquillo

€. 16

Short Wheat Germ Pasta with Salted Cod and Bellpepper

Capelli d'Angelo con Gamberi Rossi e Zest di Lime €. 22

Angel Hair Pasta with Red Shrimps and Lime Zest

Spaghetti Verrigni con Astice Bretone e Pomodoro Fresco

Long Pasta with Blue Lobster Meat and fresh Tomatoes

Minimo 2 persone / Minimum 2 portions

€. 25 x porzione

Secondi Piatti

Tataki di Tonno Siciliano, Sale dell'Himalaya e Olio Leccino del Garda €.25

Tuna Tataki style with Himalaya Salt and Garda Lake Oil

Baccala' alla Plancia

Salsa Pil - Pil e Scalogno Agrodolce €. 25

Grilled Salted Cod with Pil - Pil Sauce

Sweet and Sour Shallot

Fritto di Mare €. 28

Fried Seafood

Filetto di Maialino Iberico e Salsa alla Curcuma Fresca €. 25

Iberian Pork Tenderloin with fresh Curcuma Sauce

Filetto di Manzo Scozzese Aberdeen all'Amarone della Valpolicella €. 30

Scottish Beef Tenderloin with Amarone Wine Sauce

Sushi Sashimi Fusion

Sashimi di Pesce del Mercato e Salsa Ponzu €. 16

Market Fish Sashimi and Ponzu Sauce

Tartare di Pesce del Mercato con Frutta Fresca € 16

Market Fish Tartare with Fresh Fruit

Sushi di Astice Bretone e Funghi Shiitake, Mango Confit e Zenzero € 20

Lobster Sushi with Shiitake Mushrooms, Mango and Ginger Sauce

Fantasia di Sushi & Sashimi € 30

Sushi & Sashimi Selection