

LateLunch

MENU

FROM 4 PM TO 7 PM



AMARE



STAR TERS

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI ZUCCHINE ALLA SCAPECE, SALMORIGLIO, MENTA E PREZZEMOLO Seafood salad with crunchy vegetables, scapece-style zucchini, salmoriglio sauce, mint and parsley.	16€
COZZE CORNFLAKES GRATIN Mussels cornflakes gratin	12€
LINGOTTO DI SALMONE "CODA NERA" (170g), SFERE DI YUZU CON CROSTINI DI PANE, BURRO SALATO Black Tail Salmon Loin (170 g) with Yuzu Pearls, served with Bread Crostini and Salted Butter	39€
CAPRESE DI BUFALA Caprese style buffalo mozzarella	14€
TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA Jamon Serrano board	12€
TAGLIERE DI PALETA DI IBERICO CON PAN TOMATE Iberico shoulder charcuterie board with pan tomato	22€
GAZPACHO DI DATTERINO, BURRATA, POLVERE DI CAPPERO, CRUMBLE DI FRISA AI CEREALI, GEL DI BASILICO Datterino Tomato Gazpacho with Burrata, Caper Powder, Multigrain Frisa Crumble and Basil Gel	14€

GREEK SALAD
PEPERONI, POMODORO DI STAGIONE, CETRIOLI,
CIPOLLA ROSSA, FETA, ORIGANO, TZATZIKI
Peppers, Seasonal Tomatoes, Cucumbers,
Red Onion, Feta, Oregano, Tzatziki

14€

CAESAR SALAD
INSALATA MIX, PETTO DI POLLO GRIGLIATO,
PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR
Mixed Salad, Grilled Chicken Breast, Parmesan,
Bread Croutons, Caesar Dressing

14€

INSALA TE



SECONDI & GRILL

FRITTURA DI CALAMARI,
GAMBERI DI NASSA, PARANZA LOCALE
CON MAYO AGLI AGRUMI

Fried calamari, local paranza shrimp and fish,
served with citrus mayonnaise

19€

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI E PANKO,
VELLUTATA DI YOGURT BIANCO E MISO,
INSALATINA DI MISTICANZA

Yellowfin tuna tataki in a seed and panko crust, white yogurt
and miso velouté, mixed baby leaf salad

22€

RIBEYE DI MANZO AI FERRI, SALSA CHIMICHURRI, CONCASSE'
DI DATTERINO GIALLO, FIOCCHI DI SALE AFFUMICATO

Grilled beef ribeye, chimichurri sauce, yellow datterino tomato concassé,
and smoked salt flakes

27€

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

7€

Baked potatoes with rosemary

PATATINE FRITTE

7€

French fries

ZUCCHINE GRIGLIATE

7€

Grilled courgettes

INSALATA MISTA

6€

Mixed salad

COPERTO 3€

Cover charge

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

According to regulation UE 1169/2011, we report that our dishes may contain cereal, gluten, shellfish, fish, egg, soy, peanuts, milk and lactose, nuts, celery, celery seeds, sulfites, lupins, clams, and derivative products. Please report intolerances and allergies to the staff.

*In the absence of fresh product, we use highest quality frozen products. Some fresh products, like raw fish, are subjected to temperature reduction, compliant with regulations 853/04.