

## ANTIPASTI

Carpaccio di manzo leggermente affumicato, crema di fichi <i>Lightly smoked beef carpaccio, cream of figs</i>	16,80 €
Mozzarella di Bufala Campana, spuma di basilico <i>Mozzarella di Bufala Campana, basil foam</i>	17,60 €
Parmigiana di Melanzane e mozzarella affumicata <i>Aubergine and smoked mozzarella parmigiana</i>	16,80 €
Gamberi Rossi su crema di castagne e porri <i>Shrimps served on a chestnut and leek cream</i>	18,50 €
Capessante caramellate, centrifuga di mela verde e sedano <i>Roasted scallops, green apple and celery coulis</i>	19,80 €
Vellutata di zucca, pane alle erbe <i>Cream of pumpkin soup, herb bread</i>	12,50 €

## PASTA

Tortiglioni « Terza Luna » ripieni alla Cilentana <i>“Terza Luna” tortiglioni alla Cilentana</i>	17,20 €
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with Clams</i>	19,80 €
Linguine ai calamaretti e pomodorini di collina <i>Linguine with baby squid and cherry tomatoes</i>	17,20 €
Fusilli di nonna Concetta al ragù di maialino nero <i>Nonna Concetta’s fusilli with black piglet ragout</i>	14,80 €
Strozzapreti, pesto di rucola pesce spada e pistacchio <i>“Strozzapreti” with rocket pesto, smoked swordfish and pistachios</i>	18,80 €
Tagliatelle di farina di castagna ai funghi di bosco <i>Chestnut flour tagliatelle with wild mushrooms</i>	17,60 €
Risotto Carnaroli con salsiccia zucca e burrata <i>Carnaroli risotto with sausages, pumpkin and burrata</i>	16,50 €

---

## I Secondi

Bianco di storione, tritura di radicchio e sedano <i>Fillet of sturgeon, shredded radicchio and celery</i>	28,50€
Branzino su crema di vongole <i>Mediterranean seabass on a creamy clam sauce</i>	26,50€
Frittura mista di pesce in Tempura <i>Tempura-style fresh seafood platter</i>	25,60€

Costolette di vitello « Marchigiana » marmellata di cipolla rossa <i>"Marchigiana" lamb chop, red onion marmalade</i>	28,50€
Osso buco in gremolada alla Milanaise <i>Milanese osso bucco with gremolada</i>	28,50€
Filetto di manzo « Marchigiana » aromatizzato alle erbe <i>"Marchigiana" fillet of beef with Mediterranean herbs</i>	31,50€
<b>DOLCE - DESSERTS</b>	
Tiramisu, cremoso di mandorle e menta Tiramisu, almond mousse and fresh mint	8,00€
Bavarese con crema alla liquirizia Liquorice-flavoured Bavarian cream	8,00€
Panna cotta ai frutti rossi Red berry panna cotta	8,00€
Terrina al cioccolato, coulis d'aracia	8,00€
Chocolate terrine, orange coulis	
Tortino al cioccolato con cuore caldo Chocolate lava cake	9,20€
Nougattino alle mandorle e nocciole Iced nougat with almonds and hazelnuts	8,50€
Pera cotta al vino rosso, crema all'arancio Pear poached in red wine, orange cream	9,00€
Zabaglione Zabaglione (Italian custard)	8,50€
Misto di sorbetti del giorno Assortment of the day's sorbets	9,50€