

## Focaccias

<b>Focaccina al Rosmarino</b> Rosemary Focaccina, Sicilian Olive Oil	10
<b>Pomodoro e Basilico</b> Focaccina, Neapolitan Tomatoes, Basil	15
<b>Tartufo e Mascarpone</b> Focaccina, Buffalo Mascarpone, Black Truffle	22

## Starters

<b>Spinaci e Tartufo</b> Baby Spinach, Bread Crouton, Truffle Dressing	18
<b>Pomodoro e Origano Selvatico</b> Oxheart Tomatoes Carpaccio, Wild Oregano	19
<b>Burrata alla Siciliana</b> Burrata, Roasted Tomatoes Pesto Sun-dried Datterini Tomatoes	26
<b>Melanzana e Ricotta di Bufala</b> Crispy Eggplant, San Marzano Tomatoes Buffalo Ricotta	26
<b>Tartare di Tonno</b> Tuna Tartare, Beluga Capers Amalfi Lemon, Tarragon Emulsion	24
<b>Seppie e Piselli</b> Charcoal Baked Baby Cuttlefish Green Peas and Herbs Salad	24
<b>Gamberi al Limone e Maggiorana</b> Warm Prawn, Amalfi Lemon, Sicilian Olive Oil Fresh Marjoram	26
<b>Insalata di Polpo e Patate</b> Mediterranean Octopus, Cherry Tomatoes Potatoes, Olives	28
<b>Capesante, Cavolfiore e Zafferano</b> Pan-Seared Hokkaido Scallops, Cauliflower Cous Cous Lobster and Saffron Bisque	32
<b>Prosciutto di Parma e Melone</b> 36-Month Aged Parma Ham, Sicilian Rock Melon	22
<b>Carpaccio di Manzo, Pecorino e Senape</b> Beef Carpaccio, Arugula, Pecorino Whole Grain Mustard Dressing	26
<b>Vitello Tonnato e Carciofi</b> Slow Roasted Veal, Tuna Sauce, Marinated Artichokes	26

## Pasta

<b>Orecchiette alle Cime di Rapa</b> Artisanal Orecchiette Apulian Style Turnip Top	34
<b>Ravioloni, Stracciatella e Pomodori Pizzutello</b> House-Made Ravioli Stuffed with Burrata Tomatoes Coulis	38
<b>Pappardelle al Parmigiano e Tartufo</b> House-Made Pappardelle Parmigiano, Black Truffle	42
<b>Spaghetti alle Vongole e Bottarga Armatore</b> Artisanal Spaghetti, Clams, Tuna Bottarga	42
<b>Tagliatelle all'Astice Blu</b> House-made Tagliatelle, European Lobster Datterini Tomatoes, Fresh Basil	58
<b>Fusilloni con Ragù alla Genovese</b> Artisanal Fusilloni, Wagyu Beef Cheek and White Onion Ragout	36

## Mains

<b>Branzino all'Acqua Pazza</b> Baked Corsican Seabass, Mini San Marzano Vermentino	58
<b>Merluzzo al Guazzetto</b> Pan-Seared Cod Fish Red Prawn and Seafood Casserole	68
<b>Costoletta di Maiale e Cavolo</b> Grilled Pork Tomahawk, Chopped Kale, Chilli Oil	48
<b>Agnello alle Spezie e Salsa Allo Yogurt</b> Spice-Marinated Pyrenees Lamb Chop Yogurt and Herbs Sauce	58
<b>Tagliata di Manzo, Rucola e Balsamico</b> Angus Beef Striploin, Wild Arugula Lambrusco Balsamico	68

## Large Dishes

<b>Rigatoni alla Gricia</b> Artisanal Rigatoni, Guanciale, Pecorino <i>*Served Table Side In A Pecorino Cheese Wheel ( min 2 )</i>	36 per person
<b>Sogliola Gratinata al Limone Di Amalfi</b> Whole Dover Sole, Tarallo Crumble, Lemon Sauce	118
<b>Pollo al Mattone</b> Roasted Whole Yellow Chicken, Chilli Oil	78
<b>Fracosta di Wagyu alla Griglia</b> Wagyu Beef Ribeye, Red Wine Jus 500g	158
<b>Controfiletto di Wagyu alla Griglia</b> Wagyu Beef Striploin, Red Wine Jus 500g	158
<b>Bistecca Fiorentina alla Griglia</b> Angus Beef Porterhouse, Red Wine Jus 1kg Suggested For 2/3	168
<b>Costata di Manzo alla Griglia</b> Bone-In Angus Beef Ribeye, Red Wine Jus 1kg Suggested For 2/3	198

## Sides

<b>Asparagi</b> Charcoal Baked Asparagus, Honey, Hazelnut	18
<b>Lattuga</b> Sucrine Lettuce, Ceasar Dressing, Crispy Guanciale	16
<b>Purè di Patate</b> Mashed Potatoes, Horseradish, Caciocavallo	16
<b>Carciofi</b> Charcoal Grilled Artichoke, Herbs Salmoriglio	18
<b>Barbabietola</b> Marinated Beetroot	16
<b>Finocchi</b> Fennel Salad, Orange, Dill Dressing	16
<b>Insalata Estiva</b> Cherry Tomatoes, Cucumber, Olives, Capsicum	18