

## *Antipasti*

Tartare gambero rosso di Mazara con piña colada	24 €
Carpaccio di seppia con Yuzu	22 €
Carpaccio di scampi con caviale	22 €
Moscardino tiepido con hummus di ceci Masala	22 €
Fondente di seppia del Tirreno con scarola liquida alla romana	20 €
Passeggiata di formaggi con le sue mostarde	20 €
Bresaola di cinghiale, insalatina orientale, crema di mozzarella e noci	20 €

## *Primi piatti*

### *Classici*

Spaghetto con polpa di vongole e bottarga "oro di Sardegna"	20 €
Tagliolino fresco con tartufo nero pregiato	22 €
Linguine "Gentile" con astice, datterino e battuto di alghe	26 €

### *Creativi*

Gnocchetto abruzzese con scorfano e ricotta salata	22 €
Ravioli ripieni con pecorino di Pienza, finferli, datterino giallo e pesto	20 €
Il Fusillone con gambero rosa, zucchine e timo al limone	20 €
Stringozzi con ragù bianco di fagiano	22 €

### *Secondi Piatti*

Tataki di Tonno ai profumi di Sicilia	24 €
Ricciola brasata con cicorietta di campo	24 €
Gran fritto di Ponza calamari e gamberoni	20 €
Tiepido di polpo con crema di peperone bbq	22 €
Filetto di manzo con salsa cacio e pepe alle noci	26 €
Entrecôte argentina, pesto di rucola e pinoli croccanti	24 €

### *Contorni*

Verdure di stagione	7 €
Insalata verde	6 €
French fries	6 €

### *Menu kids*

Pasta (pomodoro o in bianco o con pesce)	
Cotoletta di pollo o pollo ai ferri o filetto di pesce	25 €
Patatine fritte o insalata	