

# MENÙ CENA / DINNER MENU

1/2

## ANTIPASTI / STARTER

## PINZIMONIO FREE

### SALTED MARITOZZO

*con alici, burrata e pomodorino confit*

### SALTED MARITOZZO

*with anchovies, burrata, and confit cherry tomatoes*

12 €

### HUMMUS DI CECI

*con focaccia croccante*

### HUMMUS DI CECI

*with crispy focaccia*

10 €

### TACOS

*con guacamole fresca*

### TACOS

*with fresh guacamole*

10 €

### CRUDO E BUFALA

### CRUDO E BUFALA

14 €

### TARTARE DI MANZO

*con tarallo e tartufo*

### TARTARE DI MANZO

*with tarallo and truffle*

14 €

## FRITTI / FRIED

### CHIPS TRICOLORE

*3 tipi di patate fritte*

### TRICOLOR CHIPS

*3 types of fried potatoes*

8 €

### STICK DI POLLO

*con selezione di salse*

### CHICKEN STICKS

*with a selection of sauces*

12 €

### VERDURE DI STAGIONE

*con glassa balsamica*

### SEASONAL VEGETABLES

*with balsamic glaze*

8 €

### MELANZANE DORATE

*con dressing al miele*

### GOLDEN EGGPLANT

*with honey dressing*

8 €

## INSALATE / SALAD

### MISTICANZA

*con arance, finocchio, olive nere e semi di zucca*

### MIXED GREENS

*with oranges, fennel, black olives, and pumpkin seeds*

12 €

### SPINACINO

*con pere, grana e dressing al miele*

### BABY SPINACH

*with pears, Parmesan, and honey dressing*

12 €

## PIZZE ARTIGIANALI / ARTISAN PIZZAS

### MARGHERITA

*con pomodoro mozzarella e basilico*

### MARGHERITA

*with tomato, mozzarella, and basil*

14 €

### ORTO

*con pere, grana e dressing al miele*

### ORTO

*with pears, Parmesan, and honey dressing*

14 €

# GUS

## FOCACCE GOURMET / GOURMET FOCACCIA

---

### CULATELLO

*con confettura di fichi e basilico*

### MORTADELLA

*con ricotta affumicata, misticanza e granella di pistacchio*

### CAPOCOLLO

*con cime di rapa e bufala*

### TONNO AFFUMICATO

*con marmellata d'arancia e songino*

### TARTUFO e PORCINI

*con bufala fresca*

### CULATELLO

*with fig jam and basil*

### MORTADELLA

*with smoked ricotta, mixed greens, and pistachio crumbles*

### CAPOCOLLO

*with turnip greens and buffalo mozzarella*

### SMOKED TUNA

*with orange marmalade and lamb's lettuce*

### TRUFFLE AND PORCINI

*with fresh buffalo mozzarella*

18 €

18 €

18 €

18 €

20 €

## PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

---

### VITELLO TONNATO

*con tartare di tonno e Chips di pane carasau*

### COTOLETTA DI CARPACCIO

*manzo crudo con insalata di carciofi*

### POLLO CHIMICHURRI

*con patate e pomodorino confit*

### TRIS DI TACOS

*\*crispy caesar salad*

*\*tonno pomodoro e avocado*

*\*songino, salmone e melograno*

### VEAL WITH TUNA SAUCE

*with tuna tartare and carasau bread chips*

### CARPACCIO CUTLET

*raw beef with artichoke salad*

### CHIMICHURRI CHICKEN

*with potatoes and confit cherry tomatoes*

### TACOS TRIO

*\*crispy Caesar salad*

*\*tuna, tomato, and avocado*

*\*lamb's lettuce, salmon, and pomegranate*

22 €

20 €

20 €

22 €

## DOLCI / DESSERTS

---

### CHEESECAKE

*con frutti di bosco*

### CANNOLO SCOMPOSTO

*con ricotta e cioccolato*

### FRUTTA DI STAGIONE

### SELEZIONE MIGNON

*con i pasticcini di RUSCHENA*

### CHEESECAKE

*with mixed berries*

### CANNOLO SCOMPOSTO

*with ricotta and chocolate*

### FRUTTA DI STAGIONE

### SELEZIONE MIGNON

*with pastries from RUSCHENA*

8 €

8 €

8 €

8 €