

Antipasti

Insalata Gaia

Assorted salad of green, radicchio, arugula, endive, fresh herbs topped with tomatoes gorgonzola and walnuts

Insalata Piovra alla Griglia con Patate Schiacciate

Grilled Mediterranean octopus salad with oregano and Barolo wine vinegar dressing

Verdure alla Griglia con Primosale e Balsamico Invecchiato

Grilled assorted vegetables, melted Casatella cheese and aged balsamic vinegar

Fegato d'Oca al Pepe e Moscato, Balsamico Bianco e Gelatina di Peperoncino

Sautéed goose liver with Moscato wine, spicy chili jelly and balsamic flakes

Capesante con Purca di Melanzane Affumicate e Peperoni alla Bagnacoda

Seared scallops with roasted eggplant puree and bell peppers with anchovies sauce

Insalatina di Misticanza all'Aceto di Moscato

Mixed green salad with Muscatel wine aged vinegar

Carpaccio con Crutin al Tartufo Nero , Croccante di Polenta e Farro

Beef carpaccio with aged black truffle cheese, rocket, Polenta and Parmigiano crisp

Prosciutto, Burratina e Pomodori Secchi Fatti in Casa

Creamy mozzarella Burrata cheese with Parma ham and home made dried tomatoes

Gamberi Rossi con Carciofi Fritti , Avocado e Gelatina all'Olio

Red prawns, crispy artichokes, avocado and olive oil jelly salad

Minestrone di Nonna Elia con Tante Verdure

Fresh vegetables minestrone soup, my mother Elia style

Le Paste

Pappardelle all' Ischitana con Coniglio alla " Gaetano "

Homemade pasta tossed in a sangiovese marinated rabbit stew – style ragout
(in memory of my father "Gaetano ")

Ravioli di Spinaci e Mascarpone con Tartufo Nero e Parmigiano

Ravioli with spinach and mascarpone cheese, black truffle emulsion

Gnocchi di Polenta, Carciofi e Pecorino di Fossa

Polenta gnocchi with artichokes, mint and Tuscan pecorino cheese sauce

Bombolotti con Verdurine e Provola di Bufala Nostrana

Spicy half rigatoni pasta with zucchini, eggplant, dried tomatoes
and buffalo smoked cheese

Risotto ai Sapori del Mare, Calamaretti, Alghe e Nero di Seppia

"Al dente" risotto with the flavors of the Mediterranean Sea

Spaghetti con Gamberoni Rossi Piccanti

Spaghetti with spicy red Mediterranean prawns sauce

Chitarra con Vongole Veraci, Scorfano e Bottarga

"Guitar" spaghetti with clams, Bottarga and scorpion fish sauce

Pizza alla Romana

Margherita

The classic tomato, basil and mozzarella cheese

Rughetta e Prosciutto

Fresh arugula and thin sliced Parma Prosciutto

Peperoni Arrosto e Olive Taggiasche

Roasted bell peppers, tomatoes, mozzarella and black olives

Gorgonzola e Speck

Melted gorgonzola and mozzarella cheese, smoked ham

Funghi e Salsiccia Norcina

Tomato, porcini mushrooms and Italian sausage

Alla Calabrese con la N'duja

Hot spicy Calabria's sausage, tomato and mozzarella

I Secondi piatti

Fritto Misto di Paranza

Assortment of calamari, soft shell crab, shrimps, deep fried and sprinkled with herbs

Costolone di Manzo Arrosto con Sali di Trapani

Roasted jumbo Australia beef chop with Sicily salt (1kg, for 2 people sharing)

Galletto Ruspante alle Erbe Aromatiche

Roasted French spring chicken marinated in fresh herbs

Tagliata di Fassone con Tartufo Nero

Grilled milk fed veal loin with shaved black truffle

Sella d'Agnello Secondo la Vecchia Tradizione

Slow oven roasted lamb rack, with herbs and garlic

Sogliola con Timo Limonato e Zucchine a Scapece

Dover sole fillet with lemon thyme and mint marinated zucchini

Tagliata di Tonno al Rafano ed Olio al Peperoncino

Tuna "tagliata" with shaved horseradish and chili pepper infused olive oil

Branzino su Riduzione di Cipolle Rosse e Pomodorini, con Capperi Fritti

Crispy skin sautéed sea bass on red onions, cherry tomato broth and fried capers