MENU

ANTIPASTI

Uovo & Tartufo

Uovo biologico di montagna CBT, asparagi, spuma di parmigiano e tartufo (3, 7)
Organic mountain egg (CBT), asparagus, parmesan foam, and truffle — *20*

Finto Pomodoro

Pomodoro, cetriolo, pane raffermo, basilico e stracciatella di burrata (1, 3, 12)
Tomato, cucumber, stale bread, basil, and burrata stracciatella — *14*

Cozze

Cozze, Harissa, crostone di pane ed erba cipollina (1, 12, 14)
Mussels, harissa, toasted bread, and chives — *14*

Tonno tonnato

Sashimi di tonno, salsa tonnata e fondo bruno di manzo (3, 4, 7, 9, 12)*
Tuna sashimi, tuna sauce, and beef demi-glace* — *16*

Degustazione di salumi di mare

Bresaola di tonno, girello di spada* alla mediterranea, mortadella di tonno*, seppia* e pistacchio, nduja di spigola*, prosciutto di ricciola* affumicata, salame di tonno* e bottarga di muggine* (4, 8, 12, 14)*
Tuna bresaola, Mediterranean-style swordfish eye round*, tuna mortadella*, cuttlefish* and pistachio, sea bass 'nduja*, smoked amberjack prosciutto*, tuna salami*, and mullet bottarga** — *28*

Coperto Food 4€

**Ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

**Ingredients that have undergone blast chilling/freezing treatment.*

*Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the staff on duty, and it is possible to consult the relevant documentation, which will be provided upon request.**

PRIMI PIATTI

Tortello Home Made

Ripieno di agnello e il suo jus, spuma di panna acida e olio alla mentuccia (1, 3, 7, 9, 12)
Lamb filling and its jus, sour cream foam, and mint oil

24

Mezza manica Mancini alla Norma

Salsa di pomodorino arrosto, ricotta salata, crema di melanzane e basilico (1, 7)
Roasted cherry tomato sauce, salted ricotta, eggplant cream, and basil *16*

Linguina Mancini agli scampi

Linguina Mancini, scampi, basilico e vaniglia del Madagascar (1, 2, 7, 12)*
Mancini linguine, scampi, basil, and Madagascar vanilla* *28*

Spaghetto Mancini

Crema di aglio, olio al prezzemolo, polvere di peperoncino, limone, bottarga di muggine e crosta di pane (1, 4)*
Garlic cream, parsley oil, chili powder, lemon, mullet bottarga, and bread crust* *22*

Minestra di pasta mista allo scoglio

Cozze, gambero e pesciolini di scoglio (1, 2, 4, 12, 14)*
Mussels, shrimp, and small rockfish* *24*

Coperto Food 4€

**Ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

**Ingredients that have undergone blast chilling/freezing treatment.*

*Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the staff on duty, and it is possible to consult the relevant documentation, which will be provided upon request.**

SECONDI

Filetto Rossini

Filetto di manzo, foie gras, tartufo e salsa al marsala (1, 7, 9, 12)*
Beef fillet, foie gras, truffle, and Marsala wine sauce* — *35*

Lattuga romana alla brace

Lattuga romana alla brace, uvetta, capperi, pangrattato, pecorino, limone, olive nere, salsa tzatziki, scaglie di grana e mandorle tostate (1, 7, 8)
Grilled romaine lettuce, raisins, capers, breadcrumbs, pecorino cheese, lemon, black olives, tzatziki sauce, Grana cheese shavings, and toasted almonds — *18*

Ventresca Tonno

Ventresca di Tonno, ortaggi al barbecue (1, 4, 6)*
Tuna belly, grilled vegetables* — *28*

Cernia alla matalotta

Filetto di cernia, pomodorino, olive nere e capperi (1, 4, 6)*
Grouper fillet, cherry tomatoes, black olives, and capers* — *24*

Kofta di spada

Pesce spada, baba ghanoush alla brace e insalata di prezzemolo (1, 4, 7, 11)*
Swordfish, grilled baba ghanoush, and parsley salad* — *24*

Coperto Food 4€

**Ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

**Ingredients that have undergone blast chilling/freezing treatment.*

*Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the staff on duty, and it is possible to consult the relevant documentation, which will be provided upon request.**

FINGER FOOD

Arancinetto di Spada
spada, melanzana e mozzarella (1, 4, 7)*
Swordfish, eggplant, and mozzarella* — *5*

Calzoncini fritti
Tuma & acciughe (1, 4, 7, 12)
Tuma cheese and anchovies — *6*

Bruschette
Pomodorino e basilico (1)
Cherry tomatoes and basil — *5*

Bruschette
Caponata siciliana (1, 8, 9, 12)
Sicilian caponata — *6*

Fritturina
Calamaro e gamberi* (1, 2, 14)*
Squid and shrimp** — *15*

Burger di tonno
Tonno, cipolla caramellata e insalata alla brace (1, 4, 12)*
Tuna, caramelized onion, and grilled salad* — *12*

Coperto Tapas 2€

**Ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

**Ingredients that have undergone blast chilling/freezing treatment.*

*Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the staff on duty, and it is possible to consult the relevant documentation, which will be provided upon request.**

Hot dog di mare

Salsiccia di pesce spada, carpaccio di finocchio condito al limone e salsa tzatziki (1, 4, 7, 12)*

Swordfish sausage, fennel carpaccio dressed with lemon, and tzatziki sauce* 10

Tartare di tonno alla pantesca

Tonno, capperi, olive e ketchup di pomodorino giallo (4, 12)*

Tuna, capers, olives, and yellow tomato ketchup* 15

Tartare di manzo

Manzo, worcester, salsa alla senape e grana (1, 4, 7, 10, 12)

Beef, Worcestershire sauce, mustard sauce, and Grana cheese 15

Caviale, blinis e panna acida

(1, 3, 4, 7) 30

Salumi di mare

Bresaola di tonno, girello di spada* alla mediterranea, nduja di spigola, mortadella di tonno*, seppia* e pistacchio, prosciutto di ricciola* affumicata, salame di tonno e bottarga di muggine* (4, 8, 12, 14)*

Tuna bresaola, Mediterranean-style swordfish round*, sea bass 'nduja, tuna mortadella*, cuttlefish* and pistachio, smoked amberjack prosciutto*, tuna salami, and mullet bottarga** 28

Coperto Tapas 2€

**Ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

**Ingredients that have undergone blast chilling/freezing treatment.*

*Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the staff on duty, and it is possible to consult the relevant documentation, which will be provided upon request.**

DESSERT

Cremoso di pistacchio
Biscotto al cacao, cremoso di pistacchio,
Pistacchio sabbiato e coulis di lamponi (1, 3, 7, 8)
Chocolate biscuit, pistachio cream,
candied pistachios and raspberry coulis — *10*

Esotico
Cioccolato bianco, mango e cocco (7)
White chocolate, mango and coconut — *10*

Tiramisù in Moka
(1, 3, 7) — *10*

Millefoglie di Sicilia
Cialda di cannolo, crema di ricotta, arancia candita
e cioccolato di Modica (1, 3, 7, 12)
Cannoli, ricotta cream, candied orange, and
Modica chocolate — *10*

CAFFÈ MOAK

Rock forte — *4*

Decaffeinato — *4*

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1.		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2.		CROSTACEI e prodotti derivati
3.		UOVA e prodotti derivati
4.		PESCE e prodotti derivati, tranne: Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino
5.		ARACHIDI e prodotti derivati
6.		SOIA e prodotti derivati
7.		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8.		FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus compunsi L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di peccar (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia eccelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadam ternifolia) e prodotti derivati
9.		SEDANO e prodotti derivati
10.		SENAPE e prodotti derivati
11.		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12.		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2
13.		LUPINI e prodotti derivati
14.		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON è POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA.

IL PERSONALE è A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI