

Lo chef consiglia

La Dolce Vita

Menù Degustazione

Cocktail di gamberi (shrimps cocktail)

Vitello tonnato (veal with tuna sauce)

Riso al salto (crunchy risotto with saffron)

Filet mignon in salsa Rossini (filet mignon with Rossini sauce)

Tiramisù

Euro 55,00*

"La dolce vita impone un nuovo modo di guardare alla realtà: traccia un quadro più ampio e trasfigurato, capace di trattenere il respiro di un'intera epoca, al punto da diventare il paradigma non solo poetico ma soprattutto storico del suo immaginario."

*Prezzo a persona, bevande escluse (Price per person, beverage not included)

Il Menù Degustazione richiede la partecipazione di tutti i commensali del tavolo - The tasting Menù requires the participation of all table's diners

Gli antipasti – Starters

Moscardini in tempura con menta romana

Moscardini fishes tempura with roman mint - Euro 13,00

Fagottino di melanzane con cuore di bufala, crema di pomodoro, salsa al parmigiano e basilico

Eggplant roll with stringy bufala cheese, tomato cream, parmesan cheese sauce and basil- Euro 13,00

Uovo croccante alle nocciole, carpaccio di porcini freschi e fonduta al parmigiano

Crunchy egg with hazelnuts, porcini mushrooms carpaccio and parmigiano cheese fondue - Euro 16,00

Vitello tonnato

Veal with tuna sauce - Euro 14,00

Prosciutto San Daniele DOP e mozzarella di bufala DOP

Raw ham San Daniele DOP and bufala cheese DOP - Euro 16,00

Polpo e patate rosticciato e affumicato

Roasted and smoked octopus with potatoes - Euro 18,00

Cocktail di gamberi

Shrimps cocktail - Euro 16,00

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, gel d'arancia e germogli vegetali

Raw red shrimp from Mazara del Vallo, orange gel and vegetable sprouts - Euro 22,00

Primi piatti – Main courses

Pennone Felicetti alla vodka

Penne with vodka – Euro 16,00

Spaghettoni Felicetti cacio e pepe con battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo aromatizzato al lime

Spaghetti cacio e pepe with raw red shrimp from Mazara del Vallo lime flavored - Euro 24,00

Fettuccina fatta in casa ai funghi porcini freschi

Home-made fettuccine with porcini mushrooms - Euro 26,00

Tagliolino all'astice con datterino rosso e giallo confit

Tagliolino with lobster, red and yellow cherry tomatoes – Euro 26,00

Riso al salto (Riso Buono saltato allo zafferano con demi glacé di osso buco)

Crunchy risotto with saffron and ossobuco demi glacé - Euro 18,00

Fettuccina fatte in casa con battuto di ricciola, olive taggiasche, crema di datterini, panure croccante al limone e basilico

Home made fettuccine with seabass, taggiasche olives, cherry tomatoes cream and crispy panure lemon and basil flavored - Euro 22,00

Secondi di terra – Land second courses

JKO' beef steak Tartare

JKO' beef steak Tartare - Euro 27,00

Costata di scottona alla brace

Char-grilled rib eye steak – Euro 28,00

Filetto di manzo flambé

Flambé beef filet – Euro 29,00

Tomahawk

Tomahawk- Euro 9,00/l'etto

Filetto di vitella a bassa temperatura alla milanese in crosta di grissini

Veal filet low temperature cooked in breadsticks crust - Euro 22,00

Chateaubriand alla brace con salsa Bernese (x 2 pers.)

Chateaubriand with Bernaise sauce - Euro 55,00

Chateaubriand Gold Selection (x 2 pers.)

Chateaubriand with gold leaf - Euro 115,00

Secondi di mare – Sea second courses

Trancio di ombrina alla cacciatora

Seabass slide cacciatora sauce - Euro 25,00

Gamberi al curry con riso pilaf alla lampada

Shrimps with curry and pilaf rice cooked in flambé burner - Euro 27,00

Spigola alla brace

Char-grilled seabass - Euro 27,00

Contorni – Side dishes

Funghi porcini alla brace

Porcini mushrooms - Euro 20,00

Insalata di finocchi con arance e olive taggiasche

Fennel salad with oranges and taggiasche olives - Euro 10,00

Verdure di stagione

Seasonal vegetables - Euro 8,00

Patate al forno

Baked potatoes - Euro 8,00

Il nostro pane Our home made bread – Euro 3,00 a pers.

Dessert

Fruttini gelato

'Fruttini' ice-cream - Euro 13,00

Tarte tatin di mele con gelato alla crema

Apples tarte tatin with vanilla ice-cream - Euro 10,00

Tiramisù

Tiramisù - Euro 10,00

Crepes suzette alla lampada

Crepes suzette - Euro 15,00

Babà con farcitura espressa di crema chantilly

Home made babà with chantilly cream- Euro 12,00

Plateau di frutta

Fruit plateau - Euro 12,00

White world (sfera di meringa, cuore di gelato e salsa al cioccolato)

White world (meringue sphere, ice cream heart and chocolate sauce) - Euro 11,00

Assoluta (Mousse di cioccolato fondente al 70% con ganache di fondente e biscotto con nocciola)

Assoluta (Dark chocolate mousse with chocolate ganache and hazelnut biscuit) - Euro 13,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio (reg. UE n 1169/2011). For every information on food allergies or intolerances is possible to ask to the staff the specific information material (reg. UE n 1169/2011) - In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi dell' reg. CE 853/2004. According to season and availability of products some of them could be chilled or frozen at the origin. The fish we bought fresh undergoes a pre-cleaning treatment (reduction) under reg. EC 853/2004