

Tutti i nostri prodotti provengono da una produzione alimentare sostenibile, con una particolare attenzione all'economia locale.

Vini

Inquadra il QR Code per scoprire la nostra selezione di cantine



Crudi e antipasti

Ostriche Cadoret	1x5 - 6x25
Scampi crudi	1x5
Gamberi rossi crudi Mazara del Vallo	1x5
Acciughe del Cantabrico e burro	17
Prosciutto crudo di Parma 36 mesi	17
Carne salada, spuma di gorgonzola, cavolo cappuccio	19
Tartare di ombrina, gazpacho, sedano	23
Piovra laccata al pimentón in agrodolce, panko, crema di patate	19
Sarde in saor di porri, polenta bianca perla grigliata	18
Capesante in CBT, salsa alla pesca e zenzero, quinoa soffiato	28
Insalata di pomodorini, mousse di feta, friggitelli, cetrioli, sumac	18

Burro delle Dolomiti	3
Olio Marina Palusci (Abruzzo)	3
Acqua Micro-filtrata	2
Paniera lievito madre El Forno a Legna	3
Coperto	3

Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.
Vi preghiamo di richiedere il conto al tavolo.

Primi piatti

Pappardelle al ragù di faraona, Parmigiano Reggiano, fichi secchi	21
Gnocchi di granchio blu, bisque, pomodorini freschi	22
Ravioli di pomodori confit, burrata, salsa al basilico, Pecorino Romano	22
<i>Tutta la pasta fresca è di nostra produzione</i>	

Secondi piatti

Trancio di ricciola, melanzane in 2 modi, nocciole	28
Sgombro alla piastra, purè di finocchi, olive taggiasche, salsa graticola	28
Pollo fritto in Ceasar salad	22
Coppa di maiale, cipollotto brasato, patatine novelle al burro	25

Contorni

Caponata	12
Insalata di fagiolini, verdure croccanti	9
Friggitelli, maionese al pimentón, limone a vivo	9

All our products are sourced from sustainable food production, with particular attention to the local economy.

This menu is
subject to change
based on product
availability and
seasonality

Wines

Scan the QR Code to discover
our selection of wineries



Raw Dishes and Starters

Oysters Cadoret	1x5 - 6x25
Raw scampi	1x5
Raw red shrimps from Mazara del Vallo	1x5
Anchovies from Cantabrian Sea and butter	17
Prosciutto crudo di Parma 36 months	17
Cured meat, gorgonzola foam, red cabbage	19
Croaker tartare, gazpacho, celery	23
Octopus lacquered with sweet and sour pimentón, panko, potato cream	19
Sardines and leek in saor, grilled white polenta	18
Scallops cooked sous vide, peach and ginger sauce, puffed quinoa	28
Cherry tomatoes salad, feta mousse, cucumbers, bell peppers, sumac	18

Butter from the Dolomites	3
Marina Palusci olive oil (Abruzzo)	3
Micro-filtered water	2
Bread basket natural yeasts El Forno a Legna	3
Cover charge	3

For information on the presence of allergens in our preparations,
please ask the staff.
Please ask for your bill at the table.

Fresh Pasta

Pappardelle with guinea fowl ragù	21
Parmigiano Reggiano, dried figs	21
Gnocchi with blu crab, bisque, fresh tomatoes	22
Ravioli with confit tomatoes, burrata, basil sauce, Pecorino Romano	22
<i>All of our pastas are home made</i>	

Main Courses

Grilled amberjack, eggplants in 2 versions, hazelnuts	28
Grilled mackerel, fennel puree, taggiasche olives, salsa graticola	28
Fried chicken in Ceasar Salad	22
Pork neck, braised spring onion, small potatoes with butter	25

Side Dishes

Traditional Sicilian Caponata	12
Green bean salad, crunchy vegetables	9
Bell peppers, pimentón mayonnaise, lemon	9