
ANTIPASTI - *STARTERS*

<i>Tempura di gamberoni alla maionese di avocado con patatine stick</i> <i>King prawns tempura with avocado mayonnaise and stick potatoes</i>	19
<i>Burrata pugliese con pane carasau, olive nere e pomodorini confit</i> <i>Burrata cheese with carasau bread, black olives and tomatoes confit</i>	15
<i>Insalata di polpo croccante con patate al vapore, soncino e salsa agli agrumi</i> <i>Cruncy octopus salad with steamed potatoes, soncino and citrus sauce</i>	18
<i>Nicoise di mare in coppa con spugna al prezzemolo</i> <i>Salad nicoise with sea sponge and parsley</i>	16
<i>Speck d'oca con erbe delicate, uova di quaglia e frutti rossi all'aceto di xeres</i> <i>Goose speck with delicate herbs, quail eggs, red fruits and cherries vinegar</i>	15

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

<i>Tagliolini al nero di seppia con alici e pane aromatico</i> <i>Tagliolini with cuttlefish ink, anchovies and aromatic bread</i>	16
<i>Spaghettone di Gragnano con polpa di riccio su vellutata di aneto</i> <i>Spaghettone pasta with sea-urchins meat and dill cream</i>	18
<i>Cavatelli al ragù bianco di cinghiale, ricotta infornata e rosmarino</i> <i>Cavatelli with boar white ragù sauce, baked ricotta and rosemary</i>	16
<i>Tonnarello con capasante affumicate al profumo di cedro</i> <i>Tonnarello pasta with smoked scallops and citron</i>	19
<i>Gnocchetti di patate alla crema di asparagi e provola gratinata</i> <i>Potato dumplings with asparagus cream and provola cheese au gratin</i>	15

SECONDI PIATTI - *MAIN COURSES*

Lombetto di agnello con bouquet di patate lardellate e crema di topinambur <i>Loin of lamb with bacon potatoes and Jerusalem artichokes cream</i>	35
Medaglione di manzo con cicoria e polvere di porcini secchi <i>Beef medallion with chicory and dried mushrooms powder</i>	32
Cartoccio di rana pescatrice al profumo di menta <i>Poached monkfish with mint</i>	33
Tagliata di tonno rosso con spinacini e chutney di papaia <i>Red tuna steak with spinach and papaya chutney</i>	32
Filetti di rombo saltati su cremoso di patate viola e ristretto di arancia <i>Turbot fillet sautéed on purple potato cream and orange sauce</i>	33

CLASSICI DELLO CHEF - *CHEF'S CLASSIC*

L'uovo Gaetano Costa <i>Gaetano Costa's egg</i>	16
Tartare di salmone affumicato al rosso d'uovo pastorizzato, crostini al rosmarino e salsa allo yogurt magro <i>Smoked salmon tartare with pasteurized egg yolk, rosemary crouton and low-fat yoghurt sauce</i>	16
Crocante d'astice al battuto di melanzane e basilico, salsa di corallo <i>Crispy lobster with chopped eggplant and basil, coral scalops sauce</i>	18
Fagottelli rossi alla burrata pugliese e tartufo di stagione <i>Red fagottelli pasta stuffed with burrata cheese and seasonal truffle sauce</i>	19
Paccheri di Gragnano ai pistilli di zafferano e cannolicchi <i>Paccheri pasta with saffron and razor clams</i>	18
Manzo confit con cous-cous ai piccoli ortaggi stagionali <i>Beef confit with seasonal vegetables cous-cous</i>	32
Fuso di pollo agli scampi con spinaci brasati e crosta di patate rosse <i>Chicken and scampi, spinach and red potatoes crust</i>	35

MENU DEGUSTAZIONE - *TASTING MENU*

4 PORTATE più dolce - 4 *COURSES plus dessert* 75

5 PORTATE più dolce - 5 *COURSES plus dessert* 85

6 PORTATE più dolce - 6 *COURSES plus dessert* 95

Tempura di gamberoni alla maionese di avocado con patatine stick

King prawns tempura with avocado mayonnaise and stick potatoes

Burrata pugliese con pane carasau, olive nere e pomodorini confit

Burrata cheese with carasau bread, black olives and tomatoes confit

Insalata di polpo croccante con patate al vapore, soncino e salsa agli agrumi

Cruncy octopus salad with steamed potatoes, soncino and citrus sauce

Tonnarello con capasante affumicate al profumo di cedro

Tonnarello pasta with smoked scallops and cedar

Gnocchetti di patate alla crema di asparagi e provola gratinata

Potato dumplings with asparagus cream of and provola cheese au gratin

Lombetto di agnello con bouquet di patate lardellate e crema di topinambur

Loin of lamb with potatoes... and Jerusalem artichokes cream

PIATTI DELLA TRADIZIONE - *TRADITIONAL DISHES*

Bucatini alla amatriciana <i>Bucatini amatriciana</i>	15
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	15
Rigatoni alla bolognese <i>Rigatoni Bolognese</i>	15
Mezze maniche alla gricia <i>Half sleeves gricia</i>	15
Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli cheese and pepper</i>	15
Ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodorini <i>Spinach and ricotta ravioli with tomato sauce</i>	15
Cappelletti in brodo <i>Cappelletti in broth</i>	15
Lasagna alla emiliana <i>Lasagna Emiliana</i>	15

Il Cioccolato nelle sue consistenze <i>Dark Chocolat mousse</i>	18
Tartelletta di ricotta e cioccolato servita con Rum e pera <i>Tartlet with ricotta and chocolate served with Rum and pear</i>	19
Il cocco e la fragola <i>Coconut and strawberries</i>	15
Golosità di pistacchio con salsa di vaniglia <i>Pistachio bavarian with vanilla sauce</i>	18
Selezione di formaggi italiani ed esteri <i>Selection of Italian and foreign cheeses</i>	18
Selezione di gelati artigianali <i>Selection of homemade ice cream</i>	12

Gaetano Costa