



Chef Natale Giunta

Le nostre proposte degustative sono scelte dallo Chef e servite in cinque portate
Our tasting menus are curated by the Chef and served in five courses

Degustazione Prati

Vegetariano - Vegetarian

€ 80

Degustazione Borgo

Carne - Meat

€ 100

Degustazione della Vittoria

Pesce - Fish

€ 100



I Crudi dello Chef - Chef's Crudité's

il Crudo - Crudo selection

1 Scampo*, 1 Gambero rosso*, 1 Ostrica, tris di tartare (tonno*, salmone e spigola)

1 Scampo, 1 Red Prawn*, 1 Oyster, tris of tartare (tuna*, salmon and sea bass)*

2,4,I4

25

il Gran Crudo - Gran Crudo selection

4 Scampi*, 4 Gambero rosso*, 4 Ostrica, tris di tartare (tonno*, salmone e spigola)

4 Scampi, 4 Red Prawns*, 4 Oyster, tris of tartare (tuna*, salmon and sea bass)*

2,4,I4

60

Tartare di gambero rosso* - Red prawn* tartare

2,4,I4

25

Tartare di tonno* - Tuna* tartare

2,4,I4

20

Tartare di salmone e avocado - Salmone** tartare and avocado**

2,4,I4

20

Ostrica Fine de Claire- Fine de Claire Oyster

5 al pezzo - for piece

2,4,I4



Gli Antipasti - Appetizers

Capasanta*, melone cantalupo, acqua di pomodoro, olio al peperoncino

4,9,12,13,14

Scallop, cantaloupe melon, tomato water, chili oil*

22

Tataki di tonno*, pomodoro piccante, maionese al limoncello, chips di alga di mare, salsa di soia

Tuna tataki, spicy tomato, limoncello mayo, seaweed chips, soy sauce*

1,3,4,6,9

20

Carpaccio di manzo, zucchine, fonduta di parmigiano, tartufo nero

Beef carpaccio, zucchini, parmesan fondue, black truffle

7,12

20

Carpaccio di gambero*, guacamole, mandorle, semi di lino

Prawn carpaccio, guacamole, almonds, flax seeds*

2,8

24

Mozzarella, barbabietola, arancia, aneto, lamponi

Mozzarella cheese, beetroot, orange, dill, raspberries

7

18

La Parmigiana

Eggeplant Parmigiana

1,7

17



I Primi - First Courses

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone, caviale

Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon, caviar*

1,2,3,7

25

Spaghetto con latte di cocco al limone, crumble di olive, nocciole tostate

Spaghetto in lemon - scented coconut milk, olive crumble, toasted hazelnuts

1,8

20

Risotto con gambero rosso crudo*, ricci di mare, lime

Risotto with raw red prawn, sea urchins, lime*

2,4,7,9,13,14

26

Ravioli di coniglio, funghi cardoncelli, crema di patate al finocchietto, cipolla in agrodolce, tartufo nero

Rabbit ravioli, cardoncelli mushroom, potato cream with wild fennel, sweet and sour onion, black truffle

1,3,7,9,12

22

Pappardelle ragù di agnello**, cicoria, polvere di limone

*Pappardelle with lamb** ragù, chicory, lemon powder*

1,9,12

22



I Secondi - Main Courses

Spigola, funghi, scalogno**
*Sea bass**, mushrooms, shallot*
26 4,7

Salmone, barbabietola, arancia azotata, zucchine**
*Salmon**, beetroot, nitrogen-infused orange, zucchini*
22 4

Agnello, lardo di colonnata, carote, jus di manzo**
*Lamb**, colonnata lard, carrots, beef jus*
23 7,9,12

Filetto di manzo, melanzana alla brace, funghi, tartufo nero
Beef fillet, grilled aubergine, mushrooms, black truffle
25 7,9,12

Uova pochè, asparagi, tartufo nero
Poached eggs, asparagus, black truffle
20 3,12

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate
Grilled vegetables
12

Verdure a foglia ripassate
Sautéed leafy greens
8

Patate al forno
Baked Potatoes
8



Dessert

Cannolo Siciliano

1,3,7,8

Sicilian Cannolo

IO

Il nostro Tiramisù

1,3,7

Our Tiramisù

IO

Cassata Siciliana

1,3,7,8

Sicilian Cassata

IO

Gran Pistacchio

1,3,7,8

Gran Pistachio

I2

Sorbetto di sambuco e menta, passion fruit, crema chantilly, meringa

Elderberry and mint slush, passion fruit, chantilly cream, meringue 3,7

IO

Coppa gelato

3,7,8

Ice cream

IO

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche ed abbattute in loco

Dishes marked with (*) are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at the origin

Dishes marked with (**) are prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled on site

ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

- 1**  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- 2**  **CROSTACEI - CRUSTACEANS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 3**  **UOVA - EGG**
e prodotti derivati - and derived products.
- 4**  **PESCE - FISH**
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- 5**  **ARACHIDI - PEANUTS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 6**  **SOIA - SOYA**
e prodotti derivati - and derived products
- 7**  **LATTE - MILK**
e prodotti derivati, incluso lattosio - and derived products, including lactose
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO - NUTS**
cioè **mandorle** (amygdalus con immis l.), **nocciole** (corylus avellana), **noci comuni** (juglans regia), **noci di Anacardio** (anacardium occidentale), **noci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **noci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **noci del Queensland** (macadamia ternifolia) **e prodotti derivati.** - I.E., **almonds** (amygdalus con immis l.), **hazelnuts** (Corylus avellana), **common nuts** (juglans regia), **cashew nuts** (western anacardium), **pecans** (Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **Brazil nuts** (bertholletia excelsa), **pistachios** (pistacia vera), **Queensland nuts** (macadamia ternifolia) and derived products.
- 9**  **SEDANO - CELERY**
e prodotti derivati - and derived products
- 10**  **SENAPE - MUSTARD**
e prodotti derivati - and derived products.
- 11**  Semi di **SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - and derived products.
- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so2. - in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so2.
- 13**  **LUPINI - LUPINS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 14**  **MOLLUSCHI - MOLLUSCS**
e prodotti derivati - and derived products.

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

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi 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.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.