



## ~ Starters ~

**Bruschetta 7.90** 🍷

*Bruschetta variety*

**Pane pizza all'aglio 7.90** 🍷

*Garlic pizza bread*

**Calamari fritti 12.90**

*Fried Calamari*

**Insalata mista 8.90** 🍷

*Selection of salads, vegetables and sprouts*

**Carpaccio di pesce alla Sarda con polvere di bottarga 19**

*Sardinian style hand cured fish carpaccio dusted with mullet roe*

**Fritto misto di pesce all'Italiana 14.90**

*Italian Style mix fried fish*

**Antipasto misto all'Italiana 22.90**

*Italian mix antipasto*

**Mozzarella di bufala Campana alla caprese su varietà di pomodori ed olio nero 17.90** 🍷

*Caprese style buffalo mozzarella from Campania on a tomato variety and black oil*

**Burratina Pugliese con rucola e insalatina di pomodori 18.90** 🍷

*Burrata cheese from Puglia with rocket and tomato salad*

**Bresaola della Valtellina con olio al limone e Parmigiano 19.90**

*Hand cured beef with lemon oil and shaved Parmesan cheese*

**Carpaccio di manzo con rabarbaro candito, uovo di quaglia, mayonese al parmigiano 17.90**

*Beef carpaccio with rhubarb confit, quail eggs pochet and Parmesan mayonnaise*

**Prosciutto di Parma con insalatina aromatica e crescentine 18.90**

*Parma ham with aromatic salad and Emilian fried dough*

**Prosciutto di Parma con melone 18.90**

*Parma ham with melon*

**Fegato grasso d'anatra spadellato con insalatina di mango, pistacchi di Bronte e salsa al**

**Passito di Pantelleria 26**

*Foie Grass with mango salad, Bronte pistachio and Sicilian Passito sauce*



## ~ Soups ~

**Zuppetta di pesce alla Siracusana 14.90**

*Sicilian style seafood variety*

**Zuppa del giorno vegetariana 13** 🌱

*Vegetarian soup of the day*

## ~ Risotti ~

**Risotto alla Siciliana mantecato con astice, asparagi e mele verdi 29.90**

*Sicilian style risotto with lobster, asparagus and green apple*

**Risotto mantecato con castelmagno e funghi di stagione 21.90** 🌱

*Risotto with castelmagno cheese and seasonal mushroom*

**Risotto mari e monti 22.90**

*Risotto with seafood and mushroom*



## ~ Pasta ~

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino alla Cugini 15.90** 🍴

*Cugini style spaghetti with garlic, olive oil and chilly (a new twist to an old tradition!)*

**Penne/Spaghetti amatriciana 18.90**

*Penne with crispy Italian bacon, tomato sauce and Pienza pecorino cheese*

**Penne/Spaghetti alla carbonara 18.90**

*Penne with cream, egg, Italian bacon and black pepper*

**Tortiglioni panna e funghi 18.90** 🍴

*Tortiglioni with cream and mushroom*

**Linguine alle vongole alla Meridionale 18.90**

*Southern style linguine with clams*

**Spaghetti alla Sarda con aglio, olio, peperoncino, bottarga e gamberetti 19.90**

*Sardinian style spaghetti with garlic, olive oil, chilly, mullet roe and Mediterranean prawn*

**Lasagna vegetariana con ricotta e spinaci 17.90** 🍴

*Freshly made vegetable lasagna with ricotta cheese and spinach*

**Maltagliati/Penne all'arrabbiata 17.90** 🍴

*Freshly made maltagliati with tomato, green chilly and nouvelle garlic*

**Fettuccine al nero, con seppioline, piselli freschi e bottarga di muggine 21.90**

*Freshly made squid ink fettuccine with baby cuttlefish, fresh pea and mullet roe*

**Ravioli di ossobuco con verza e riduzione al Barolo 22.50**

*Freshly made veal ravioli with green cabbage and Barolo wine reduction*

**Agnolotti di carne con salsa ai pomodorini S. Marzano e parmigiano 22.50**

*Freshly made beef ravioli with St Marzano tomato sauce and parmigiano*

**Ravioli al tartufo e patate con burro alle noci e grana 22.50** 🍴

*Freshly made truffle and potato ravioli with walnut butter and parmigiano*

**Ravioli di agnello alla Siciliana con crema di carciofi e burro 22.50**

*Freshly made Sicilian style lamb ravioli with artichoke cream and butter*

**Ravioli neri di pesce su salsa di gamberi 22.50**

*Freshly made black ravioli stuffed with fish on prawn sauce*



## ~ Mains ~

**Melanzane alla Parmigiana con basilico e dadolata di mozzarella 17.90** 🍷  
*Parmesan style baked aubergine with basil served with marinated mozzarella cubes*

**Scaloppa di branzino Mediterraneo con schiuma di mozzarella 33.90**  
*Pan fried Mediterranean sea bass with mozzarella foam and cranberry reduction*

**Carre' d'agnello arrostito al pepe verde con asparagi e pure' di patate all'olio 39.90**  
*Roasted lamb chops with green pepper, served with asparagus and mashed potato \**

\* kindly allow 25 minutes of cooking time for these mains

## ~ From the Grill ~

**Grigliata mista di carne 39**  
*Selection of marinated meats with mustard and balsamic dressing*

**Grigliata mista di pesce 33**  
*Selection of marinated fishes with caramelized citrus dressing*

**Filetto di manzo alla griglia 35**  
*Grilled fillet of beef with béarnaise sauce*