

Gli antipasti – Starters

Paleta di Jamon Iberico 'Patanegra' e pan y tomate ^{2.9.10}

Patanegra ham, bread and tomatoes cream 28,00

Catalana di gamberi* e calamari* con patat, tris di pomodorino datterino e fagiolini ^{2.9.10}

Luke-warm salad with octopus and shrimps, potatoes, cherry tomatoes and green bean 32,00

Carpaccio di Angus di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Reggiano di bruna Alpina 36 mesi

Angus beef raw carpaccio with rocket and Parmesan cheese flakes Bruna alpina 36 month old 28,00

Prosciutto San Daniele DOC e mozzarella di bufala DOP ⁷

Raw ham San Daniele DOC and bufala DOP 24,00

Degustazione di formaggi nazionali e confetture ⁷

National cheese tasting with jams 27,00

Misto sottolio Agnoni Mixed vegetables in-oil Agnoni 20,00

*in base alla disponibilità il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

** prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

Gli antipasti – Starters

Moscardini* in tempura e foglie di menta piperita ^{1,5,8,14}

Moscardini fishes tempura with mint 22,00

Fagottino di melanzane con cuore fondente di mozzarella di bufala DOP, crema di datterino rosso, salsa al Reggiano 36 mesi e basilico croccante ^{1,5,7,8}

Eggplant roll, bufala DOP cheese, tomato cream, parmesan cheese 36month old and crunchy basil 18,00

Vitello Tonnato a bassa temperatura con capperi di Pantelleria ^{3,5,8} Veal with tuna sauce and capers 22,00

Mozzarella di bufala DOP affumicata croccante in carrozza con tris di pomodorino datterino ^{1,3,5,7,8}

Crunchy bufala mozzarella DOP cheese with cherry tomatoes 21,00

Fiore di zucca in tempura ripieno di mozzarella di bufala DOP e alici del Cantabrico ^{1,4} Fried zucchini flower with mozzarella cheese DOP 16,00

Cocktail di gamberi* ^{2,4,10} - Shrimps cocktail 22,00

Uovo croccante in crosta di nocciole su fonduta di pecorino romano 'cacio e pepe', zucchine alla scapece croccati ^{3,8}

Crunchy egg in hazelnut crust on pecorino cheese fondue with pepper, and crunchy zucchini scapece sauce 21,00

Minimo di spesa obbligatorio a cena durante il weekend/prefestivi/festivi 85,00€ pp

Minimum spending required for dinner on weekends/holidays 85€ pp

Primi piatti – Main courses

Spaghettoni monograno Felicetti cacio e pepe, pecorino romano DOP, pepe di szechuan, battuto di gambero* rosso di Mazara del Vallo aromatizzato al lime ^{1,2,7}

Spaghetti Felicetti cacio&pepe with pecorino cheese DOP, black pepper, raw red shrimp from Mazara del Vallo 32,00

Pennone Monograno Felicetti alla vodka Belvedere e patanegra iberico de Belota ^{1,3,4,7}

Penne Felicetti with Belvedere vodka and Iberian patanegra ham 26,00

Raviolo Caprese con ricotta di bufala, pomodorini confit e basilico ^{1,7}

Raviolo 'Caprese' with ricotta bufala cheese, cherry tomatoes confit, asparagus and basil 28,00

Riso al salto croccante in stile Jackie O' con pistilli di zafferano, fondo d'osso buco e parmigiano

Reggiano 36 mesi ^{1,7} Sautéed rice Jackie O' style, saffron, osso buco and parmesan cheese 36 month old 27,00

Risotto Carnaroli alla crema di scampi*, mantecato al cognac e burro de Baratte di Normandia ^{1,4,7}

Risotto Carnaroli with prawns cream, cognac and de Baratte butter from Normandy 29,00

Pasta mista ai tre pomodori con gamberi*. Calamari*, battuto di spigola basilico e limone di Amalfi** ^{1,4,7}

Pasta with three tomatoes with shrimps, squid, seabass tartare, basil and Amalfi lemon 30,00

Linguina monograno Felicetti all'astice con datterino rosso e giallo confit ed erbe aromatiche** ^{1,4}

Linguini Felicetti with lobster, red and yellow cherry tomatoes and aromatic herbs 32,00

Fettuccine all'uovo alla Nerano con zucchine romanesche, basilico, provolone del Monaco IGP e limone di Amalfi

Fettuccina with roman zucchini, basil, provolone del Monaco cheese and Amalfi lemon 26,00

*in base alla disponibilità il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

** prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

Secondi di terra – Land second courses

JKO' beef steak Tartare ^{13.81} 32,00

Costata di scottona Manzetta Prussiana alla brace, sale maldon e rosmarino

Char-grilled prussian rib eye steak 33,00

Filetto di manzo Sashi al pepe verde flambè al cognac alla lampada

Beef Sashi filet flambè with green pepper and cognac 38,00

Tagliata di entrecôte Sashi alla brace con sale Maldon e olio al rosmarino

Char-grilled tagliata Sashi beef with rosemary oil and Maldon salt 33,00

Chateaubriand di manzo Sashi alla brace con salsa Bernese fatta da noi e patate aromatiche ^{3.7} (x 2 pers.)

Chateaubriand Sashi with home made Bernaise sauce and aromatic potatoes 70,00

Chateaubriand di manzo Sashi Gold Selection alla brace, con salsa Bernese fatta da noi e patate aromatiche (x 2 pers.)

Chateaubriand Sashi Gold Selection with gold leaf, home made Bernaise sauce and aromatic potatoes 155,00

Secondi di mare – Sea second courses

Gamberoni* al curry home made con riso pilaf croccante flambati al cognac alla lampada ^{7,4,2}
Shrimps with curry and pilaf rice cooked in flambé burner 34,00

Trancio di ombrina alla siciliana** ^{4,9}
Umbrine fish sicilian sauce 30,00

Tempura croccante di calamari* e gamberi*, salsa aioli fatta in casa ed insalata aromatica ^{4,9}
Crunchy shrimps and squid tempura, home made aioli sauce, aromatic salad 32,00

Filetto di spigola in crosta di patate e rosmarino** ⁴ Seabass filet in potatoes crust and rosemary 31,00

Contorni – Side dishes

Insalata orientale con fragoline di bosco, mandorle e dressing al miele di acacia e pepe di szechuan
Oriental salad with wild little strawberries, almond, acacia honey dressing and szechuan pepper 14,00

Insalata di finocchi con arance e olive taggiasche Fennel salad with oranges and taggiasche olives 11,00

Chips di patate croccanti cacio e pepe Crunchy chips cheese and pepper flavored 10,00

Verdure di stagione Seasonal vegetables 10,00

Patate al forno Baked potatoes 10,00

Il nostro pane Our home made bread 4,00 a pers.

*in base alla disponibilità il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

** prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

Dessert

Tiramisù^{1,3,7} 13.00

Bigné croccante ripieno di gelato alla vaniglia, lamponi e salsa mou^{1,3,7}
Crunchy cream puff filled with vanilla ice cream, raspberries and mou sauce 13.00

Frutti di bosco con gelato alla crema^{7,8} - Mixed berries whit vanilla ice-cream 14.00

Crepes suzette alla lampada^{1,3,7} 18.00

Caprese al cioccolato, gelato alla mandorla e lamponi Chocolate Caprese cake, almond ice-cream and raspberries 14.00

Fruttini gelato^{7,8} 'Fruttini' ice-cream 18.00

Fragoline di bosco con panna^{7,8} Little wild strawberries with whipped cream 12.00

Plateau di frutta Fruit plateau 15.00

Gelato (a scelta tra Mandorla, Crema, Dark venezuela, Caramello, Limone)^{7,8}
Ice Cream (to choose between Almond, Vanilla, Dark Venezuela, Caramel, Lemon) 12.00

Imperiale di dolci Dessert imperial 115.00

Sorbetto al limone⁷ Lemon sorbet 10.00

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