

Antipasti - Starters

SEPPIA, GAMBERI, MANDORLE E BOTTARGA

Cuttlefish, prawns, almonds and bottarga

ASTICE, PAPPAL POMODORO, RICOTTA E LEVISTICO

Lobster, traditional pappal pomodoro, ricotta cheese and Levisticum

ANGUILLA DI ORBETELLO, FINOCCHIO E MISTICANZA

Orbetello's eel, fennel and mixed salad

VERDURE IN AGRODOLCE ED AMARANTO

Sweet and sour sauce vegetables and amaranth

Primi Piatti - First Courses

BOTTONI DI BURRATA, PREZZEMOLO, E SCAMPI

Bottoni filled burrata cheese, parsley and scampi

FUSILLONI, SCORFANO E FINTO LARDO DI TOTANO

Fusilloni pasta, scorpion fish and squids

RISOTTO CROCCOLO, POMO AGRO E FAVE

Croccolo cheese risotto, "pomo agro" sauce and broad beans

SPAGHETTO POMODORO E BASILICO FRESCO

Spaghetti tomato and basil

Secondi Piatti - Main Courses

PEZZOGNA, PARMIGIANA E ACQUA PAZZA

Red bream, eggplant parmigiana and “acqua pazza” sauce

SOGLIOLA, PISELLI E BOTTARGA D'ORBETELLO

Sole, peas and Orbetello bottarga

CAPELANTE, GALLETTA, MELA E PATATE DI CETICA

Scallops, crunchy pork cracker, apple and local potatoes

SAN PIETRO, SCAROLA FARCITA E SALSA D'ACCIUGA

John dory, stuffed endive and anchovy sauce