

**r
i
s
t
o
r
a
n
t
e**

BORSA

**a
n
t
i
p
a
s
t
i**

starters

Caprese: spugna al basilico, mozzarella di bufala campana e spuma di pomodoro datterino (piatto vegetariano)

Caprese salad: basil breadcrumbs, bufala mozzarella DOP and cherry tomato foam (vegetarian dish)

_13

Moscardini nostrani alla gallega

Musky octopus “gallega-style”

_14

Crudité di gambero rosa, wafer di pane carasau, gel di mango e menta, pesto di pistacchio salato e maracuja

Mediterranean prawns tartare, carasau bread waffle, mango-mint jelly, salted pistachio and passion fruit

_15

Tartare di manzo in quattro modi

Beef tartare and four different pairings

_15

Petto d’anatra con friggirelli, buccia d’arancia candita e demi-glace al pepe

Duck breast with pan-seared sweet Italian chilli pepper, candied orange zest and black pepper demi-glace sauce

_14

**p
r
i
m
i**

first courses

Gnocco di ricotta al profumo di basilico su spuma di gazpacho e olive taggiasche (piatto vegetariano)

Ricotta and basil dumpling on gazpacho foam and taggiasca olives (vegetarian dish)

_13

Risotto all'aglio orsino, gamberi rossi di Sicilia con maionese del loro corallo ed essenza al mandarino verde

Wild garlic risotto, Sicilian red prawns with coral mayonnaise and green tangerine essence

_15

Spaghetti ai ricci di mare, calamari e salicornia

Spaghetti with sea urchins, squids and samphire

_15

Paccheri monograno Felicetti con spuma di carbonara, guanciaie e pepe di Sarawak

Paccheri pasta with carbonara foam, "guanciaie" and Sarawak black pepper

_14

Tortelloni alle erbe con ragù d'oca e taccole

Wild herbs ravioli with goose ragout and snow peas

_14

**s
e
c
o
n
d
i**

main courses

Baba ganoush, cialda croccante, stracciatella di burrata e rucola (piatto vegetariano)

Baba ganoush, crispy wafer, stracciatella di burrata cheese and rocket salad (vegetarian dish)

_18

Tataki di tonno con cavolo rapa, avocado, gel al lime e cialda di riso

Pan-seared tuna with kohlrabi, avocado, lime jelly and rice waffle

_23

Coda di aragosta alla catalana

Lobster tail “catalana-style”

_22

Tagliata di maialino iberico con spinacino, cipollotto brasato e salsa alla senape

Iberian suckling pig “tagliata” with fresh spinach, braised spring onions and mustard sauce

_21

Il nostro vitello tonnato con verdure di stagione e porcini

Veal with tuna sauce, seasonal vegetable and porcini mushrooms

_19

coperto / service € 2

ALLERGENI "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

ALLERGENS "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."