

CRUDI E MARINATI

CAPESANTE 26

Capesante leggermente scottate, estratto di mela verde, jalapeño
Allergeni: molluschi

SCAMPO ALLA CATALANA 32

Scampo, servito con gazpacho di pomodoro, cipolla agrodolce, datterini
Allergeni: crostacei, solfiti

TACOS DI TONNO 26

Tacos con tartare di tonno, salsa guacamole, maionese alle acciughe, sesamo
Allergeni: pesce, glutine, sesamo, uova, senape

RICCIOLA 28

Ricciola affumicata ai trucioli di ulivo, panna acida all'erba cipollina, hummus di ceci
Allergeni: pesce, soia, sesamo, lattosio

BRANZINO 26

Branzino marinato al sale, bergamotto, puntarelle, ravanelli
Allergeni: pesce



FRITTI

FIORI DI ZUCCHINA ALLA NERANO 18

Fiori ripieni di zucchine, basilico, parmigiano
Allergeni: glutine

PARMIGIANA 18

Parmigiana di melanzane, mozzarella, salsa di pomodoro, basilico e parmigiano, panata e frita.
Allergeni: glutine, lattosio

MELANZANA BACIATA 22

Roll di melanzane, mozzarella in tempura e tartare di gambero rosso
Allergeni: glutine, lattosio, crostacei

ASTICE 24

Astice in tempura, salsa agrodolce al peperone giallo
Allergeni: glutine, crostacei, solfiti

TEGAMI DI PASTA

PASTA PATATE E OSTRICHE

Gigli con patate e ostriche
Allergeni: glutine, molluschi

Piccolo 48 **Medio** 96 **Grande** 170

ZITO ALLARDIATO

Zito con pomodorini freschi, guanciale croccante e pecorino
Allergeni: glutine, lattosio

Piccolo 40 **Medio** 80 **Grande** 140

SPAGHETTI NERANO

Spaghetti con zucchine, provolone del Monaco, parmigiano, basilico.
Allergeni: glutine, lattosio

Piccolo 45 **Medio** 90 **Grande** 160

CALLE AL RAGU DI CROSTACEI E ROSA CANINA

Calle con ragù di crostacei, infuso di rosa canina e stracciata di bufala
Allergeni: glutine, crostacei, lattosio

Piccolo 50 **Medio** 100 **Grande** 180

LA FIRMA DELLO CHEF

SANDWICH DI DENTICE	26
<p>Toast di dentice e peperone arrosto, maionese alla colatura di alici, erbe di campo <i>Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, lattosio</i></p>	
RIPIENO DI RICOTTA	22
<p>Trasparenza piastrata di ricotta e verdure, servito con brodo di cipolla tostata <i>Allergeni: lattosio, uova</i></p>	
VITELLO TONNATO	24
<p>Veli di vitello, salsa tonnata, caviale, il tutto servito su crostone di pane <i>Allergeni: glutine, pesce, uova, lattosio</i></p>	
FOIE GRAS	28
<p>Foie gras tra lisca croccante all'acciuga e tartufo nero <i>Allergeni: glutine, pesce, uova, lattosio</i></p>	
TONNO ALLA WELLINGTON	36
<p>Filetto di tonno racchiuso in pasta sfoglia con la sua bresaola, lattuga di mare e salsa chimichurri <i>Allergeni: glutine, lattosio, pesce, uova, frutta a guscio, soia, senape</i></p>	
NON RAVIOLO DI TOTANI E PATATE	28
<p>Raviolo di sfoglia di seppia ripieno con ragù di totano su disco di patate, jus di totano e salsa fagiolini <i>Allergeni: molluschi, uova</i></p>	

BARBEQUE

CAVOLFIORE	20
<p>Fiocchi di cavolfiore al barbecue, gel di papaccelle, salsa di olive verdi, cenere di olio alla cipolla <i>Allergeni: glutine, soia, senape</i></p>	
POLPO	26
<p>Polpo al barbecue, crema di mandorle, funghi cardoncelli, salsa puttanesca, limone marinato <i>Allergeni: molluschi, frutta a guscio, soia, senape</i></p>	
VENTRESCA DI TONNO	28
<p>Ventresca di tonno yakitori, salsa miso e limone, crudité di friggirelli <i>Allergeni: pesce, soia</i></p>	
TAPILLA DI MAIALE IBERICO	28
<p>Tapilla al barbecue, battuto di verdure, fungo spugnola <i>Allergeni: solfiti, lattosio</i></p>	
MERLUZZO	28
<p>Filetto di merluzzo al barbecue, salsa al limone, olio alla rucola, aglio nero fermentato, fasolari. <i>Allergeni: pesce, molluschi</i></p>	
COSTINA DI MANZO	26
<p>Costina al barbecue, purea di carote e arancia, carotine <i>Allergeni: nessuno</i></p>	
ARAGOSTA	120
<p>Aragosta al barbecue, la sua riduzione, caviale, couscous al tuorlo d'uovo marinato ed erba cipollina, verdure di stagione <i>Allergeni: glutine, lattosio, uova, crostacei, soia, senape</i></p>	
WAGYU	50
<p>Tataki di Wagyu Hokkaido al barbecue, servito con un estratto di pomodoro e zenzero <i>Allergeni: nessuno</i></p>	



DESSERT

CROCCANTE ALL'AMARENA	12
Lingotto al fiordilatte e vaniglia, con cuore all'amarena, ricoperto di cioccolato fondente e granella di nocciole caramellate <i>Allergeni: lattosio, frutta a guscio</i>	
POKER DI CIOCCOLATI	12
Variazione di cioccolati e consistenze: fondente, al latte, ruby, bianco <i>Allergeni: lattosio, glutine, frutta a guscio, uova</i>	
CHIC LEMON	12
Mousse con essenza di Limone Sfusato Amalfitano e gelato alla verbena <i>Allergeni: lattosio, frutta a guscio, uova</i>	
TACOMISU'	12
Tacos al cioccolato, bisquit al caffè, cremoso al mascarpone <i>Allergeni: lattosio, glutine, uova</i>	
MILLEFOGLIE	12
Millefoglie con crema alla vaniglia e caramello esotico <i>Allergeni: lattosio, glutine, uova</i>	
SELEZIONE DELLO CHEF	32
Assortimento di dolci e gelati selezionati dal nostro chef <i>Allergeni: lattosio, glutine, frutta a guscio, uova</i>	





RAW & MARINATED

SCALLOPS 26

Lightly seared scallops, green apple extract, jalapeño
Allergens: molluscs

LANGOUSTINE “ALLA CATALANA” 32

Langoustine served with tomato gazpacho, sweet and sour onion, datterino tomatoes
Allergens: crustaceans, sulphites

TUNA TACOS 26

Tacos with tuna tartare, guacamole, anchovy mayonnaise, sesame
Allergens: fish, gluten, sesame, eggs, mustard

AMBERJACK 28

Olive wood-smoked amberjack, chive sour cream, chickpea hummus
Allergens: fish, soy, sesame, dairy

SEA BASS 26

Salt-marinated sea bass, bergamot, “puntarelle” chicory, radishes
Allergens: fish



FRIED

ZUCCHINI FLOWERS ALLA NERANO 18

Stuffed zucchini flowers with zucchini, basil and Parmigiano
Allergens: gluten

PARMIGIANA 18

Breaded and fried eggplant parmigiana with mozzarella cheese, tomato sauce, basil and Parmigiano
Allergens: gluten, dairy

MELANZANA BACIATA 22

Eggplant roll stuffed with mozzarella, in tempura with red prawn tartare
Allergens: gluten, dairy, crustaceans

LOBSTER 24

Tempura lobster with sweet and sour yellow pepper sauce
Allergens: gluten, crustaceans, sulphites

PASTA

PASTA, POTATOES AND OYSTERS

Gigli pasta with potatoes and oysters
Allergens: gluten, molluscs

Small 48 Medium 96 Large 170

ZITO ALLARDIATO

Zito pasta with fresh cherry tomato sauce, crispy “guanciale” and pecorino cheese
Allergens: gluten, dairy

Small 40 Medium 80 Large 140

SPAGHETTI NERANO

Spaghetti pasta with zucchini, Provolone del Monaco and Parmigiano Reggiano cheese and basil
Allergens: gluten, dairy

Small 45 Medium 90 Large 160

CALLE WITH SEAFOOD RAGÙ AND ROSEHIP

Calle pasta with seafood ragù, rosehip infusion and buffalo stracciata cheese
Allergens: gluten, crustaceans, dairy

Small 50 Medium 100 Large 180



NEW & SEASONAL

RED SNAPPER SANDWICH 26

Toasted red snapper, roasted peppers, anchovy colatura mayonnaise and wild herbs
Allergens: gluten, fish, eggs, soy, mustard, dairy

RICOTTA FILLING 22

Grilled ricotta, vegetables, roasted onion consommé
Allergens: dairy, eggs

VITELLO TONNATO 24

Veal, vitello tonnato sauce, caviar, toasted bread
Allergens: gluten, fish, eggs, dairy

FOIE GRAS 28

Crispy anchovy "spine", foie gras, black truffle
Allergens: gluten, fish, eggs, dairy

TUNA WELLINGTON 36

Tuna fillet wrapped in puff pastry with tuna bresaola, sea lettuce and chimichurri sauce
Allergens: gluten, dairy, fish, eggs, tree nuts, soy, mustard

NON-RAVIOLI OF SQUID AND POTATOES 28

Cuttlefish ravioli filled with squid ragù served on a potato slice, squid jus and green bean sauce
Allergens: molluscs, eggs



BARBEQUE

CAULIFLOWER 20

Barbecued cauliflower florets, papaccella pepper gel, green olive sauce, onion ash oil
Allergens: gluten, soy, mustard

OCTOPUS 26

Grilled octopus, almond cream, cardoncelli mushrooms, puttanesca sauce, marinated lemon
Allergens: molluscs, tree nuts, soy, mustard

TUNA BELLY 28

Yakitori-style tuna belly, miso, lemon sauce and friggitelli peppers crudité
Allergens: fish, soy

IBERIAN PORK TAPILLA 28

Barbecued Iberian pork tapilla, vegetable battuto, morel mushroom
Allergens: sulphites, dairy

COD 28

Grilled cod fillet, lemon sauce, rocket oil, fermented black garlic, fasolari clams
Allergens: fish, molluscs

BEEF RIB 26

Barbecued beef rib, carrot and orange purée, crunchy baby carrots
Allergens: none

LOBSTER 120

Barbecued lobster with its reduction, caviar, served with couscous with marinated egg yolk and chives, seasonal vegetables
Allergens: gluten, dairy, eggs, crustaceans, soy, mustard

WAGYU 50

Hokkaido Wagyu tataki, tomato and ginger extract
Allergens: none



DESSERT

SOUR CHERRY CRUNCH

12

Fior di latte and vanilla bar with sour cherry heart, coated in dark chocolate and caramelized hazelnut crumble
Allergens: dairy, tree nuts

CHOCOLATE POKER

12

Selection of chocolate textures: dark, milk, ruby and white
Allergens: dairy, gluten, tree nuts, eggs

CHIC LEMON

12

Lemon mousse with Amalfi Sfusato lemon essence and verbena ice cream
Allergens: dairy, tree nuts, eggs

TACOMISU'

12

Tacos al cioccolato, bisquit al caffè, cremoso al mascarpone
Allergens: dairy, gluten, eggs

MILLEFEUILLE

12

Millefeuille with vanilla cream and exotic caramel
Allergens: dairy, gluten, eggs

CHEF'S SELECTION

32

Selection of desserts and ice creams curated by our chef
Allergens: dairy, gluten, tree nuts, eggs

