





ANTIPASTI FREDDI

Vitello Tonnato alla Piemontese 	14
Carpaccio di Branzino con Asparagi Viola 	22
Tartare di Tonno & Guacamole 	24
Foie Gras & Marmellata di Mele	26
Ostriche speciali Gillardeau n°2 (Le 6) 	32

CEVICHE

Orata, Melograno & Jalapenos 	19
Astice Mangué & Yuzu 	26

AFFETTATI

Cecina de Léon	19
Prosciutto di Parma "Sant'Ilario" 24 mesi	21
Prosciutto Iberico de Bellota 42 mesi	34

IL CLASSICO

BACON CHEESEBURGER

Manzo Black Angus, Bacon, Cheddar & Onion Rings	23
---	----

INSALATE

Kale BIO, Uvetta & Parmigiano 	14
Carciofi, Misticanza & Noci Pecan 	21
Cesare & Pollo grigliato	22
Nizzarda & Tataki di Tonno 	26
King Crab, Avocado & Granny Smith 	28

TACOS

Con Gamberetti, Iceberg & Onion Rings - 20
Con Pluma di Maiale, Avocado & Coriandolo - 22

DA CONDIVIDERE

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

Margherita o Marinara - 19

SKIZZA & CO.

Senza Lievito o Senza Glutine

Fiori di Zucchine & Burrata - 22
Stracchino & Tartufo - 24
Romagna Roll - 26
Tonno Rosso & Cipolla di Tropea - 28

ANTIPASTI CALDI


BBQ Chicken Wings	11
Melanzane alla Parmigiana	14
Mozzarella di Bufala in Carrozza	16
Calamari fritti & Zucchine	19
Polipo Arrosto, Taccole & Pesto 	19
Fiori di Zucchine, Ricotta & Gamberi	21

L'ORIGINALE



Focaccia di Recco	19
-------------------	----

Recco & Tartufo	26
-----------------	----


L'ECAILLIER

DEGUSTAZIONE DI CRUDO 	
Tartare, Ceviche, Carpaccio, Crostacei & Ostriche	49




PASTE & RISOTTI

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino (con Caviale Osetra supp. 40)	18	Pappardelle alla Bolognese in Bianco	19
Paccheri aux Courgettes Trompette, Datterino & Burrata	21	Wok di Riso Venere con Seppie e Chorizo	24
Gnocchi di Patate al Limone & Vongole	23	Paella alla Valenziana 	29
Linguine all'Astice	32	Risotto "Sapore di Mare" 	32

PESCI & CROSTACEI

Filetto di Rombo con Patate Carciofi & Pinoli	30
Tonno in padella alla Ligure, Onion Rings	32
Branzino al Sale con Verdure di Stagione Saltate 	43
La Bella Sogliola alla Mugnaia, Purée al Limone	45
Black Cod al Miso, Riso Venere	48

CARNI ARROSTO o IN PADELLA

Galletto di Bresse (AOP) alla Diavola 	24
Tagliata di Manzo "Black Angus" & Verdure in Padella 	26
Carré d'Agnello in crosta di Senape & Purée allo Yuzu	28
Asado di Manzo "Black Angus" Brasato al Cabernet 	36
"La Vera" Costata di Vitello alla Milanese 350gr.	49

PESCI e CARNI ALLA GRIGLIA

La Bistecca del Giorno - S.Q.

Branzino del Mediterraneo, Olio Extra Vergine Taggiasco & Capperi (Per 2) - 78

Costine di Maiale Caramellizzate, Coleslaw Salad 29

Filetto di Manzo **BIO** 200gr. - 32 / 300gr. - 39

New York Steak "Black Angus" Patate saltate al Bacon 350gr. - 42

Entrecôte di Manzo "Black Angus" Nuova Zelanda, Purée con Jalapeno 400gr.- 52

"Fiorentina" **BIO** 1,2Kg./1,4Kg. La Famosa T-Bone Steak (Per 2/3) - 10€/100gr

Vi preghiamo di informarci in caso di Allergie o di Intolleranze Alimentari

Chef di Cucina Andrea Lanzillotta - Secondo Chef Mauro Buonanno

PLATS SANS GLUTEN 