

## ANTIPASTI STARTERS

Battuto di gambero rosso, fragole e nocciole

*Raw Red Shrimp, strawberry and hazelnuts*

Bruschetta al pomodoro, basilico e acciughe

*Tomato "bruschetta", basil and anchovies*

Parmigiana di melanzane croccante

*Crispy eggplant parmigiana*

*Fiori di zucca dell'orto gratinati, ricotta di Bracciano e pesto*

*Courgette flowers "au gratin" local ricotta cheese and basil pesto*

*Insalata di carote, semi chia, avocado e pomodoro secco*

*Carrots salad, chia seeds, avocado and dried tomato*

**PRIMI PIATTI**  
**FIRST COURSES**

Risotto con burrata affumicata, scampi e emulsione di prezzemolo

*Risotto with smoked burrata cheese, shrimps and basil powder*

Spaghetti al pomodoro

*Spaghetti with tomato sauce*

Pasta al pesto con basilico del nostro orto

*Pasta with organic basil pesto from our garden*

Tagliolini alle vongole

*Handmade tagliolini clams and parsley*

## MARE

### Fish

Ombrina, zucchine alla scapece e crema di cozze

*Croacker fish, zucchini "scapece" style and mussels cream*

Frittura di pesce 38,00

*Mixed fish fry*

Tofu croccante, pomodorini e rucola

*crispy tofu, cherry tomatoes and rocket*

Branzino al forno con ortaggi alla griglia (per due persone)

*Bio Baked sea bass with grilled vegetables*

Filetto di pesce del giorno con spinaci e patate

*Catch of the day fillet with spinach and potatoes*