

**Antipasti di Mare**

<i>Gamberi marinati agli agrumi con panzanella croccante e humus di ceci alla paprika affumicata</i>	€ 13,00
<i>Tartare di ricciola con latte di cocco e lime su gazpacho di pomodorini gialli e anacardi salati</i>	€ 14,00
<i>Insalata di polipo con pomodorini semi-dry e olive taggiasche su crema di basilico</i>	€ 13,00
<i>Lingotto di Salmone Loch Fyne leggermente affumicato con salsa di crostacei al vermouth rosso e perle di arancia</i>	€ 14,00

**Antipasti di Terra**

<i>Battuta di fassona piemontese con crema di mandorle, tuorlo d'uovo grattugiato, cialde di pecorino e perle di wasabi</i>	€ 13,00
<i>Fiori di zucca in tempura farciti con tenera ricotta di bufala, gelatina all'aceto balsamico e crema di piselli</i>	€ 13,00
<i>Girello di vitello su insalatina di valeriana, cialde di pane di Altamura e spuma di salsa tonnata</i>	€ 13,00
<i>Burratina di Gioia del Colle su crema di peperoni, songino, battuto di San Marzano marinato e olio al basilico</i>	€ 11,00
<i>Selezione di salumi e formaggi nostrani con piccole crescentine</i>	€ 14,00
<i>Cesar salad Bondi Beach style</i>	€ 13,00
<i>Cestino di crescentine</i>	€ 6,00

**Primi Piatti di Mare**

<i>Fregola Sarda risottata con capesante marinate al Cognac e agrumi con crudo di scampi</i>	€ 14,00
<i>Paccheri con vongole veraci, asparagi verdi e corallo di gambero rosso</i>	€ 14,00
<i>Linguine pastificio Mancini crema di zucchine alla scapece, anelli di calamari e bottarga di tonno</i>	€ 13,00
<i>Raviolo verde grigliato alle cime di rapa ripieno di bufala e gamberi rossi su crema di stracciatella e corallo di gamberi</i>	€ 14,00

**Primi Piatti di Terra**

<i>Tagliatelle all'antico ragù Bolognese</i>	€ 12,00
<i>Tortellini in brodo di cappone</i>	€ 14,00
<i>Lasagna alla Bolognese</i>	€ 12,00
<i>Tortelloni burro e salvia</i>	€ 13,00
<i>Spaghettoni pastificio Mancini crema di datterini gialli alla burrata e parmigiano al basilico</i>	€ 13,00
<i>Rigatoni freschi alla carbonara.....si ma tutta a bassa temperatura</i>	€ 14,00
<i>Tortello ripieno al parmigiano 36 mesi vacca rossa con uvetta sultanina, pinoli tostati e pesto leggero di basilico</i>	€ 14,00
<i>Passatelli romagnoli fave e guanciale su crema di provolone del Monaco</i>	€ 14,00
<i>Riso vialone nano crema di melanzane alla mentuccia, robiola di Roccaverano e ristretto di pomodoro pachino</i>	€ 13,00
<i>Salmorejo con pomodoro San Marzano, cubetti di foie gras e polvere di tuorlo marinato</i>	€ 12,00

**Secondi Piatti di Mare**

<i>Tentacolo di polpo croccante al balsamico con patate viola confit salsa di datterini rossi e perlage di aceto balsamico</i>	€ 20,00
<i>Piccolo fritto di mare (seppia polpo gambero e calamari) con maionese alle vongole e gel al limone</i>	€ 21,00
<i>Saku di tonno pinna gialla appena scottato con salsa guacamole e cipolla rossa agrodolce ai lamponi</i>	€ 21,00
<i>Ombrina boccardoro confit su ristretto di pesce allo zafferano asparagi croccanti e uova di trota</i>	€ 20,00

**Secondi Piatti di Terra**

<i>Cotoletta di vitello alla bolognese con patate arrosto e cipolline Borettane</i>	€ 18,00
<i>La tradizionale Petroniana di vitello con patate al forno e cipolline Borettane glassate</i>	€ 18,00
<i>Costata di Angus alla griglia con verdure grigliate e patate arrosto</i>	€ 22,00
<i>Filetto di manzo ai ferri con verdure grigliate e patate arrosto</i>	€ 22,00
<i>Tagliata di manzo su pesto di pistacchi, note di balsamico e patate arrosto</i>	€ 20,00
<i>Suprema di pollo con il suo jus su pesto di rucola piselli e le sue garnish</i>	€ 18,00
<i>Stinco di agnello brasato con purè di melanzane alla menta e chips di patate viola</i>	€ 20,00
<i>Pancia di maialino da latte croccante al rosmarino con la sua salsa, petali di barbabetola marinati e peperone baby ripieno di caprino</i>	€ 20,00
<i>Finocchi cbt allo zafferano gratinato al vento d'estate sulla sua salsa e sfere di arance</i>	€ 15,00

**Desserts € 8.00**

<i>Tartelleta al limone, crema di limone, namelaka al limone e coulis di fragole</i>	
<i>Tiramisù new style Opera, namelaka al caffè mascarpone spumoso e cioccolato bianco caramellato</i>	
<i>Crema Catalana (Gluten Free)</i>	
<i>Caprese al cioccolato fondente su crema inglese alla vaniglia e gelato alle mandorle (Gluten Free)</i>	
<i>Semifreddo Rocher al pistacchio con salsa di cioccolato al rum (Gluten Free)</i>	
<i>Parfait allo zabaione spumoso, frutti rossi ghiacciati e salsa al marsala fine</i>	
<i>I nostri gelati artigianali (Gluten Free) Cioccolato-Fior di latte-Crema- Pistacchio-Limone-Fragola-Maracuja</i>	
<i>Ananas - Macedonia di frutta</i>	€ 6,00

### Seafood Starters

<i>Citrus marinated prawns with crispy panzanella (stale bread, tomatoes, red onion and basil) and chickpea humus with smoked paprika</i>	€ 13,00
<i>Amberjack tartare with coconut milk and lime on yellow cherry tomato gazpacho and salted cashews</i>	€ 14,00
<i>Octopus salad with cherry tomatoes, Taggiasca olives and basil cream</i>	€ 13,00
<i>Slightly smoked Loch Fyne salmon with red vermouth shellfish sauce and orange pearls</i>	€ 14,00

### Meat and Vegetarian Starters

<i>Piemontese Fassona tartare with almond cream, grated egg yolk, pecorino cheese wafers and wasabi pearls</i>	€ 13,00
<i>Tempura pumpkin flowers stuffed with buffalo ricotta, Balsamic vinegar jelly and pea cream</i>	€ 13,00
<i>Veal roll with valerian salad, Altamura bread and tuna sauce mousse</i>	€ 13,00
<i>Gioia del Colle burratina cheese on pepper cream, marinated tomato San Marzano and basil oil</i>	€ 11,00
<i>Platter of typical Emilian cold cuts and cheeses, with small "Crescentine" (typical deep-fried bread)</i>	€ 14,00
<i>Cesar salad Bondi Beach style</i>	€ 13,00
<i>Basket of "Crescentine" (typical deep-fried bread)</i>	€ 6,00

### Seafood First Courses

<i>Sardinian fregola with scallops marinated in Cognac and citrus with raw prawns</i>	€ 14,00
<i>Paccheri pasta with clams, green asparagus and red prawn coral</i>	€ 14,00
<i>Linguine with scapece zucchini cream, squid rings and tuna bottarga</i>	€ 13,00
<i>Grilled green ravioli with turnip greens stuffed with buffalo mozzarella and red prawns on stracciatella cream and shrimp coral</i>	€ 14,00

### Meat and Vegetarian First Courses

<i>Home-made tagliatelle with Bolognese ragu sauce</i>	€ 12,00
<i>Lasagne Bolognese Style</i>	€ 12,00
<i>Tortellini in broth</i>	€ 14,00
<i>Tortelloni in butter and sage</i>	€ 13,00
<i>Spaghettoni pasta with yellow date cream, burrata and parmesan cheese with basil</i>	€ 13,00
<i>Carbonara Rigatoni pasta cooked at low temperature</i>	€ 14,00
<i>Seasoned parmesan cheese tortello with raisins, toasted pine nuts and basil pesto</i>	€ 14,00
<i>Passatelli pasta (small noodles of eggs and breadcrumbs) with fava beans and pork cheek on provolone cheese cream</i>	€ 14,00
<i>Risotto with mint aubergine cream, Robiola cheese and cherry tomato sauce</i>	€ 13,00
<i>Salmorejo with San Marzano tomato, foie gras cubes and marinated egg yolk powder</i>	€ 12,00

### Seafood Main Courses

<i>Crispy octopus with balsamic vinegar, purple confit potatoes and cherry tomato "datterini" sauce</i>	€ 20,00
<i>Small fried seafood (cuttlefish, octopus, prawn and squid) with clam mayonnaise and lemon gel</i>	€ 21,00
<i>Seared tuna saku with guacamole sauce and sweet and sour red onion raspberries</i>	€ 21,00
<i>Confit meagre fish on saffron fish fumè, crispy asparagus and trout eggs</i>	€ 20,00

### Meat and Vegetables Main Courses

<i>Veal cutlet Bolognese style, roasted potatoes, and sweet and sour baby onions</i>	€ 18,00
<i>Petroniana: traditional veal escalope with Parma ham, cheese, truffle sauce, roasted potatoes, and baby onions</i>	€ 18,00
<i>Grilled Angus beef steak with grilled vegetables and roasted potatoes</i>	€ 22,00
<i>Grilled beef fillet with grilled vegetables and roasted potatoes</i>	€ 22,00
<i>"Tagliata" sliced Angus beef with balsamic vinegar, pistachio pesto and roasted potatoes</i>	€ 20,00
<i>Chicken supreme with jus on rocket pesto and peas</i>	€ 18,00
<i>Braised lamb shank with mint aubergine puree and purple potato chips</i>	€ 20,00
<i>Crispy suckling pig belly with rosemary, marinated beetroot petals and baby pepper stuffed with goat cheese</i>	€ 20,00
<i>Saffron fennel au gratin cooked at low temperature with Vento d'Estate cheese and oranges</i>	€ 15,00

### Desserts € 8.00

<i>Lemon tart, lemon cream, lemon namelaka and strawberry coulis</i>	
<i>Opera new style tiramisù, coffee namelaka, frothy mascarpone and caramelized white chocolate</i>	
<i>Crème brûlée (Gluten Free)</i>	
<i>Rocher pistachio parfait with rum chocolate sauce (Gluten Free)</i>	
<i>Caprese with dark chocolate on vanilla cream and almond ice cream (Gluten Free)</i>	
<i>Frothy zabaglione parfait, iced red fruits and marsala sauce</i>	
<i>Home-made ice cream (chocolate - fior di latte - vanilla - pistachio - lemon - strawberry - passion fruit) (Gluten Free)</i>	
<i>Pinapple - Fruit salad</i>	€ 6,00