



## Starters

to share

### Pizza Margherita

Burrata, tartare tatin di pomodori di Ibiza

burrata, tartar tatin de tomate ibicenco

burrata, Ibizian tomato tartare tatin

Cozze al latte di cocco, lemongrass, coriandolo

Mejillones en leche de coco, lemongrass, cilantro

Musseles in coconut milk, lemongrass, coriander

### Parmigiana IT

Prosciutto D`Osvaldo 24 mesi, pane con pomodoro

Jamón D'Osvaldo 24 meses, pan con tomate

Ham D'Osvaldo 24 months, bread with tomato

## Main course

to share

Fregola verde, polpo e calamari

Fregola verde, pulpo y calamares

Green fregola, octopus and squid

Pacchero "Gerardo di Nola" 5 pomodori

Pacchero "Gerardo di Nola" 5 tomates

Pacchero "Gennaro di Nola" 5 tomatoes

## Dessert

to share

Tiramisú

€ 90 VAT included



## Starters

To share

Pizza Margherita

Parmigiana IT

Carpaccio di branzino

Carpaccio de lubina

Sea bass carpaccio

Bignè di baccala e provola in tempura, pesto di friarielli  
Beignets de bacalao y provola en tempura, pesto de brócoli

Cod and provola puffs tempura, broccoli pesto

Prosciutto D`Osvaldo 24 mesi, pane con pomodoro

Jamón D'Osvaldo 24 meses, pan con tomate

Ham D'Osvaldo 24 months, bread with tomato

## Main course

To share

Polpo alla griglia, puré di patate, romanesco

Pulpo a la parilla, puré de papas, romanesco

Grilled octopus, mashed potatoes, romanesco

Entraña, salsa del Cantabrico e patata novella

Entraña, salsa del Cantabrico y patata nueva

Skirt stake, Cantabrico dressing and new potato

## Side dish

To share

Caponata di verdure

Caponata de verduras

Vegetable caponata

Broccolini sesamo e nocciole

Broccolini, sesamo y avellanas

Broccolini, sesame, hazelnut

## Dessert to share

Tagliata di frutta

Tabla de frutas

Fruit salad

€ 120 VAT included



## **Starters** To share

Pizza Margherita

Tartare di ricciola, pomodoro capuliato, patate al lime

Tartar de sirvia, tomate capuliato, patatas con lime

Amberjack tartare, capuliato tomato, potatoes with lime

Bignè di baccala e provola in tempura, pesto di friarielli

Beignets de bacalao y provola en tempura, pesto de brócoli

Cod and provola puffs tempura, broccoli pesto

Acciughe del Cantabrico "00", pane con pomodoro

Anchoas del Cantabrico "00", pan con tomate

Cantabrico Anchovies "00", bread with tomato

## **Pasta course** To share

Fusillone "Gerardo di Nola" con pesto di cavolo riccio, tartare di gamberi rossi di Formentera e pinoli

Fusilos "Gerardo di Nola" con pesto de kale, tartar de gambas rojas de Formentera and piñones

Gigant fusilli "Gerardo di Nola" with kale pesto, red prawns from Formentera tartare and pine nuts

## **Main course** To share

Calamaro di Formentera grigliato, hummus di ceci panzanella e ricotta affumicata

Calamres de Formentera, hummus de garbanzos, panzanella y ricota ahumada

Formentera squid, chickpea hummus, panzanella and smoked ricotta cheese

Entraña, salsa del Cantabrico e patata novella

Entraña, salsa del Cantabrico y patata nueva

Skirt stake, Cantabrico dressing and new potato

## **Side dish** to share

Asparagi alla griglia, maionese al dragoncello

Espáragos planchados, mayonesa de estragón

Grilled Asparagous, tarragon mayonnaise

## **Dessert** To share

Frutta mista e sorbetti

Mix de frutas y sorbetes

Selection of fruits and sorbets

€ 150 VAT included