

Dolci



Tiramisù alla Molinari



Molinari Tiramisù



Tiramisù Classico

10
€



Panna cotta con fragole e basilico

10
€



Crème Brulée al mango e frutti di bosco

10
€



Maritozzo ripieno di gelato

7
€



Dolce al cioccolato, passion fruit e gelato alla crema

10
€



tiramisù classico

10
€



Panna cotta with strawberries and basil

10
€



Chocolate cake, passion fruit and ice cream

10
€



Pastiera Napoletana



Classica Crème Brulée

10
€

Bevande non alcoliche



Acqua

Antipasti



Cibo da mangiare con le mani

9
€



Polpo Alla Griglia

7



Frittella di broccolo di zia Maria



Aunt Maria's Broccoli Pancake



Pan brioche, foie gras, mostarda di cipolle



Pan Brioche, Foie Gras, Onion Mustard

Zuppe



Tortellini di Brodo



Zuppa di lattuga

Pasta*



Spaghetti con le sarde

7



Pasta con salsa alla vodka

Pizza



Roma



Giardino



Pizza Vegetariana

Piatti di pasta



Gamberetti

10



Ravioli

9

Frutti di mare



Gamberetto

10

Bevande



Bottiglia d'acqua

Salse*



Cocktail

Antipasto



Tempura

Insalata



Domingo Salad

18
€



Insalata Cesare

11
18
€

Menu di sushi



Anatra

Panini



Hamburger vegano

20
€

Portata principale



Seared sea bass with miso mayonnaise

22
€



Smoked duck with Mescal

25
€

Carni



Tagliata di Wagyu

48
€

Pizzen-Klein Ø 26 cm



Dolci

Rigatoni



Rigatoni alla Chef

10

Principale



Polenta fritta con baccalà mantecato e mostarda di cipolle



Tagliolino tiepido ai frutti di mare e funghi porcini



Calamaro giallo , cavolfiore marinato, salsa verde



Polpo rosticciato e puntarelle alla romana



Fried Cornmeal with Creamed Cod Onion Mustard



Warm Seafood Tagliolini with Porcini Mushrooms



Yellow Squid, Marinated Cauliflower, Green Sauce



Roasted Octopus and Roman Puntarelle



Carciofo alla romana con animelle croccanti



Maltagliato con ragù di cinghiale, pecorino di Fossa



Il lessò ed i suoi condimenti con tortino di porcini e patate



Roman Style Artichoke with Crispy Sweetbreads



Tortellini in Meat Broth



Maltagliati with Boar Ragout Fossa Pecorino Cheese



Boiled Meat Selection with Its Sauces, Accompanied by Porcini Mushrooms and Potatoes Pie

vino bianco



Serenissima

Sushi speciale



Tempura di verdure

14
€

Cocktail alcolici



Fenicottero

La Pasta



Cannelloni ripieni di baccalà con broccoletti e bottarga

20
€



Cod stuffed cannelloni with broccoli sauce and bottarga

20
€



Lemon flavoured ricotta cheese ravioli with fresh tomatoes and taggiasca olives

18
€



Pacchero pasta with cheese, pepper with crispy bacon and red prawn from Mazzara del Vallo

20
€

Kükenküche für die Kleinen



Mini Cheeseburger

15
€

Forno



Sbarra

spuntini



tempura di gamberi

9

Hamburger classici



Hamburger di vecchia moda

20
€

Bevande alcoliche



Bottiglia di Spumante

Io Caldi



Tataki di Tonno

22
€

Club sandwich Locarno masterpiece



Club sandwich Locarno masterpiece

25
€

DALLA CUCINA



Ravioli al limone non trattato con datterino fresco e olive taggiasche

20
€



Pacchero cacio e pepe con guanciale croccante e gambero rosso di Mazara del Vallo

20
€



Amatriciana Grand Cru

18
€



Manzo tataki

35
€



Spigola agli agrumi accompagnata da maionese al miso

22
€



Vitello tonnato in vigna

22
€

INSALATA E PIATTI VEGANI



Spaghetto di zucchine crudista con pesto di avocado e datterino

16
€

SINS OF GLUTTONY



The golden taste

35
€



Slice of Wagyu

48
€



Apulian burrata with seared mortadella and anchovies

18
€

SALAD RAW VEGAN



Raw zucchini spaghetti with avocado pesto and datterino tomato

16
€

OPEN SIGNATURE COCKTAILS



Roma Bracciano



Dirty Play



Wolf I Solve Problems



Naked Gun

FINGER FOOD SERVITO AL TAVOLO



Ostriche metodo classico , chorizo e kiwi, alla Rockefeller



Carabineros e caviale calvisius



Carpaccio di spigola, citronette, perle di balik



Ceviche di ricciola e gambero rosso



Tartare di tonno, guanciale croccante, datterino marinato



Capasanta scaloppata, caprino, zucca e lampone, pancetta croccante



Bottarga, sedano, pecorino



Tartare di anatra, burro all'acciuga e pane carasau



Cialda di polenta frita, fegatini al cognac e cipolla di Tropea in agrodolce



Tagliata di Wagyu ei suoi condimenti



Risotto bianco con salama da sugo igp e porcini nostrani



Crocchette di lenticchie e cotechino

Finger Food Served at The Table



Rockefeller Classic Method Oysters, Chorizo and Kiwi



Carabineros and Calvisius Caviar



Sea Bass Carpaccio, Citronette and Balik Pearls



Amberjack and Red Shrimps Ceviche



Tuna Tartare, Crispy Guanciale and Marinated Plum Tomatoes



Roasted Scallop, Goat Fresh Cheese, Pumpkin, Raspberry and Crispy Pancetta



Bottarga, Celery and Pecorino Cheese



Duck Tartare, Anchovies Butter and Carasau Bread



Fried Polenta Wafer, Cognac Leavers and Sweet Sour Tropea Onion



Wagyu Cut and Its Sauces



White Risotto , Salama da Sugo IGP and Our Porcini Mushrooms



Cotechino and Lentils Croquette

Senza categoria



Neapolitan Pastiera



Margherita piccante



Pollo Panko Croccante

16
€



Gamberoni in pasta fillo*

18
€



Tacos con salmone, mela e avocado

16
€



Maritozzi stracciatella, alici e pesto

18
€



Crudit  di verdure

12
€



Paleta spagnola di Pata Negra 24 mesi

22
€



Un prosciutto alla volta

18
€



Roll di salmone, avocado e gambero in tempura

18
€



Hamburger old fashion

20
€



Carciofi croccanti°

14
€



Club Sandwich Locarno Masterpiece (25 Min)

25
€



Phillo Pastry Prawns*

17
€



Crunchy artichokes°

14
€



Vegetables crudités

12
€



Spanish Platter of Patanegra 24 Months

22
€



A Ham at a Time

18
€



Club sandwich masterpiece (25 MIN)

25
€



Salmon Avocado Roll and Prawn Tempura

18
€



Chicken 'N ' Chips

16
€



Polpo

1



Tataki di tonno

22
€



Verdure in tempura

14
€



Anatra affumicata al mezcal

25
€



Il filetto

35
€



The Fillet

35
€



Bevande



Dolce



L'oro in bocca

35
€



Burratina pugliese con mortadella scottata e alici

18
€



Hamburger vegano

18
€