

ANTIPASTI ITALIANI

TAGLIERE MISTO



Aceituna verde siciliana, Piave, Parmigiano Reggiano 24 meses, Culatello, Salame Felino, Mortadella trufada.

25€

INSALATE

INSALATA GRECA



La Griega más Arrogante.

18€

MOZZARELLA DI BUFALA



Con Sal Maldon y Aceite EVO primera extracción con Pesto de Tomate seco.

22€

PARMIGIANA



Cremoso de Berenjena, Straciatella, Pesto, crocante de Pan y velo de Tomate.

16€

TENTAZIONI A TUTTO CRUDO

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI



Gamba roja de Denia, Alcaparra deshidratada y Vinagreta de Eneldo.

33€

TARTARE DI TONNO



Atún Aleta Azul, Tomate escarchado y Yema de Huevo curada en Colatura de Alicci.

15g de Caviar Ossetra + 25€.

30g de Caviar Ossetra + 50€

26€

CARPACCIO DI POLPO



Pulpo laminado, Alcaparra deshidratada, vinagreta de Mandarina y Tomate.

23€

CARPACCIO DI MANZO



Solomillo, Pesto, Tomate Cherry seco y Parmigiano.

21€

CARPACCIO DI PESCE BIANCO



Pez Limón, Clorofila de Perejil y Vinagreta de balsámico blanco.

16€

VITELLO TONNATO

Solomillo de Ternera cocido a baja temperatura, espuma de Ventresca de Atún, Demiglas de Res.

18€

PRIMI

PASTA FRESCA

PAPARDELLE DE SHORT RIB



Short Rib cocido a baja temperatura y miga de Pan.

26€

TAGLIATELLE AL RAGÚ



El nombre lo dice todo.

22€

GNOCCHI GORGONZOLA



Salsa Gorgonzola y Trufa fresca.

18€

SPAGHETTONI ALL'ARAGOSTA



Bisque de sus cabezas coronado con cola de Bogavante.

15g de Caviar Ossetra + 25€.

30g de Caviar Ossetra + 50€

28€

PASTA RIPIANA

TORTELLONI DI ZUCCA



Calabaza, Mantequilla avellanada y Salvia.

22€

RAVIOLI TROMBETTE DEI MORTI



22€

RAVIOLI DI GAMBERI



Gamba, espuma de Holandesa y Eneldo.

22€

PASTA SECCA

SPAGHETTONI VONGOLE E BOTTARGA



Almeja, Botarga.

15g de Caviar Ossetra + 25€.

30g de Caviar Ossetra + 50€

22€

RIGATONI PACCHERI TROMBETTE DEI MORTI



Hongo Trompeta de la Muerte, Demiglas y Trufa fresca.

22€

FUSILLONI DI NDUJA



Nduja y Straciatella.

22€

RIGATONI CARBONARA



Más Romana que Arrogante.

22€

RIGATONI AMATRICIANA



Guanciale, Salsa Pomodoro, Pecorino y Pimienta.

22€

SPAGHETTONI CACIO E PEPE



Pecorino, Pimienta negra.

Tartar de Carabinero + 25€.

15g de Caviar Ossetra + 25€.

30g de Caviar Ossetra + 50€

18€

SPAGHETTONI AL POMODORO



Pomodorini del Vesuvio Piennolo, Datterino Giallo i Rosso di Sicilia.

18€

RISOTTI

RISOTTO DI ZUCCA



Azafrán y cremoso de Calabaza.

22€

RISOTTO AL FUNGHI



Hongos, Demi-glas y Trufa fresca.

26€

RISOTTO DI GAMBERI



Bisque de Gamba de Denia y Tartar de Mejillón.

26€

SECONDI

BRANZINO



En Mantequilla tostada y Salvia.

30€

TOURNEDO ROSSINI



Solomillo de Res, Foie Gras frito y Cipollini confitada.

38€

SPALLA DI AGNELLO



Paletilla de Cordero Lechal, Coles de Bruselas salteadas con Lardo, espuma de Patata y Romero.

40€

PIZZE

MARGHERITA



Tomate, Mozzarella, Albahaca, Aceite EVO.

18€

MARINARA



Tomate, Ajo, Anchoas del Cantábrico, Orégano.

16€

AL TARTUFO



Crema de queso y Trufa fresca.

Tartufo Blanco disponible SM

26€

DI ZIBELLO



Culatello, Rúcula y Balsámico Di Moderna IGP.

24€

BOLOGNA



Mozzarella, Straciatella y Mortadella.

20€

ARROSTO



Sobrasada picante, Mozzarella y Manzana rostizada.

20€

DOLCI

TIRAMISÚ ARROGANTE



Suave crema de Mascarpone y Soletilla en Espresso Italiano.

10€

ALLEGRO CIRCUS



Bizcocho húmedo de Chocolate y Licor de Krisch, crema de Fresa montada, Pannacotta Fior Di Latte y sorbete de Chiclé de Melocotón.

10€

AMORE ETERNO



Cubierta crocante de Avellana con mousse de Chocolate blanco de Avellana, gel de Mandarina, bizcocho de Chocolate con helado de Chocolate y Amaretto.

10€

TORTA POP AL FORMAGGIO



Tarta de Queso Mascarpone con un toque de Gorgonzola, Pop Corn caramelizada con helado de Chocolate caramelia.

10€

PISTACCHIO DA FIERA



Base crocante de Cannoli, crema de Ricotta con ralladura de Naranja, helado de Pistacho y algodón de Azúcar.

10€