

Insalate e piatti freddi

**SOLO PRANZO
dal Martedì al Venerdì**

ONLY FOR LUNCH
from Tuesday to Friday



SAN
CO
LOM
BANO
RISTORANTE
CAFFETERIA

Caesar salad (1,3,7) - 12,00 euro

Lattuga, petto di faraona arrostito, salsa caesars, guanciale croccante, parmigiano a scaglie | *Lettuce, roasted guinea fowl breast, caesars sauce, crispy bacon, parmesan flakes*

Insalata con salmone (4,7,12) - 13,00 euro

Insalata misticanza, salmone marinato, burrata, dressing di aceto di mele, pomodorino datterino | *Mixed salad, marinated salmon, burrata, apple cider vinegar dressing, datterino tomatoes*

Insalata estiva (8) - 12,00 euro

Insalata valeriana e rucola, maionese al pomodoro, avocado, ananas, semi misti e noci | *Valerian and rocket salad, tomato mayonnaise, avocado, pineapple, mixed seeds and nuts*

Cous cous di verdure allo zafferano (1,9) - 10,00 euro

Vegetable couscous with saffron

Degustazioni

Affidatevi al nostro Chef e lasciatevi guidare all'interno di un'esperienza gastronomica dove i prodotti del nostro territorio sono protagonisti.

Conoscere le vostre preferenze alimentari ci consente di costruire un percorso di degustazione più affine ai vostri gusti.

La nostra sommelier vi consiglierà nella scelta del vino che meglio si abbina alle proposte culinarie.

DEGUSTAZIONE DI TERRA O DI MARE - 5 portate
60 euro a persona
bevande escluse

Tasting itineraries

Trust our Chef and let yourself be guided through a gastronomic experience where the products of our territory are the protagonists.

Knowing your food preferences allows us to build a tasting journey that is more in line with your tastes.

Our sommelier will advise you in choosing the wine that best pairs with the culinary offerings.

LAND OR SEAFOOD TASTING ITINERARIES - 5 dishes
60 euro per person
drinks not included



Crudo di mare

La nostra crudità di mare, secondo pesce fresco del giorno,
accompagnata da frutta e verdura fresca (2,4,7,12,14)

Gambero rosso* con olio al cedro

Scampo* con coulis di lamponi

Ostrica Bretagna

Tartare del pescato con spuma di burrata

Sashimi del giorno con polvere di capperi
e petali di cipolla rossa in agrodolce di lampone

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI MARE

30 euro a persona

Raw fish

*Our fish crudites, according to daily fresh fish,
served with fresh fruit and vegetables (2,4,7,12,14)*

Red prawn* with cedar oil

Scampi* with raspberries

Brittany oyster

Fish tartare with burrata foam

Sashimi of the day with caper powder
and red onion petals in sweet and sour raspberry sauce

TASTING OF RAW FISH

30 euro per person



Antipasti

Pecorino fritto (1,5,7,8) - 11,00

con coulis di pere, miele e cannella

Fried pecorino with cream of pears, honey and cinnamon

Tataki di ricciola (4,5,12) - 15,00

salsa di albicocca piccante, brunoise di mela verde e scalogno marinato

Amberjack tataki, spicy apricot sauce, green apple brunoise and marinated shallots

Caprese di mare (2,7) - 14,00

Gambero* crudo, composta di pomodoro confit, spuma di mozzarella affumicata e pesto al basilico fatto in casa

Seafood Caprese - raw shrimp, confit tomato jam, smoked mozzarella foam and basil pesto*

Tartare di manzo battuta al coltello (1,3,7,10,12) - 13,00

brioche tostata, dressing alla senape, misticanza all'aceto di lampone

Beef tartare with toasted brioche, mustard dressing, mixed salad with raspberry vinegar

Praline di stracotto di cinta senese speziate (1,3,5,12) - 13,00

spuma di funghi porcini, intingolo alla nepitella

Spicy cinta senese stracotto pralines, porcini mushroom foam, catmint sauce

Lattuga Baby gem (4,7,8) - 12,00

bagna cauda, uvetta, pinoli e olive taggiasche

Baby gem lettuce, bagna cauda, raisins, pine nuts and Taggiasca olives



Primi Piatti

Risotto Riserva San Massimo (7,8) - 14,00

alla parmigiana di melanzane (tempo di cottura 15-20 minuti)

San Massimo Riserva Risotto in parmesan style (15-20 minutes cooking time)

Ravioli al nero di seppia (1,3,4,7,14) - 16,00

ripieni di pecorino con cozze e menta

Squid ink ravioli stuffed with pecorino cheese, mussels and mint

Spaghettoni di Gragnano (1,2,12) - 17,00

pomodoro verde, scalogno confit e tartare di scampi* al lime

Spaghetti from Gragnano with green tomato, confit shallots and scampi tartare with lime*

Tagliatelle alla curcuma (1,3,7,12) - 15,00

ragù di coniglio, riduzione di carota piccante e mollica tostata

Homemade turmeric tagliatelle with rabbit ragout, spicy carrot reduction and toasted breadcrumbs

Fusillotto (1,2,4,7,8,9) - 15,00

cotto nella zuppa di pesce, limone nero, pesci di scoglio e pesto di pistacchio

Fusillotto "pasta" cooked in fish soup, black lemon, rock fish and pistachio pesto



Secondi Piatti

Filetto di manzo alla Rossini (1,9,12) - 31,00

scaloppa di foie grass e tartufo nero con riduzione al vino rosso
Beef filet, foie grass escalope and black truffle with red wine reduction

Filetto di manzo alla griglia - 23,00

Grilled beef fillet

Bistecca o tagliata di manzo - 54,00 al kg

Selezione Antica Norcineria (minimo 1 kg)

Porterhouse steak (minimum 1 kg)

Lingua di vitello (5,7) - 20,00

glassata al peperone, suo fondo di cottura al miso e bieta
Veal tongue glazed with pepper, its cooking base with miso and chard

Agnello alla plancia (5,9) - 25,00

cremoso di sedano rapa, terrina di patate americana e il suo fondo alla menta
Grilled lamb, celeriac cream, American potato terrine and its mint sauce

Tentacolo di polpo* arrostito (1,5,7) - 23,00

spuma di patate all'aglio nero fermentato e cipolla di tropea gratinata
Roasted octopus tentacle, fermented black garlic potato foam and gratinated Tropea onion*

Ombrina "d'amo" (1,2,3,7,8) - 22,00

cremoso di zucchine novelle, fiore di zucca ripieno e salsa allo champagne
Croaker with creamy new courgettes, stuffed courgette flower and champagne sauce

Caponata secondo lo chef (8,9,12) - 17,00

melanzana viola confit e salsa agrodolce di pomodoro
Caponata according to the chef, confit purple aubergine and sweet and sour tomato sauce





Coperto euro 3,50 / Cover charge euro 3,50

Disponibile pane e pasta senza glutine / Gluten free bread and pasta available

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero

**** I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / Frozen products if fresh ones aren't available***

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004. / Foods such as meat and fish have been bought fresh, have undergone a preventive remediation treatment through vacuum and abatement at -20 °, in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004.

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti / The numbers in parentheses indicate the possible allergens

1. Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame products 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products***