ORO

ZECCHINO

ANTIPASTI — ENTRÉES

LANGOUSTINE REALE & CANNELLINI DI ATINA 30 €

Langoustina reale arrostita, Cannellini di Atina DOP, aglio nero, olio extravergine d'oliva, ristretto di langoustina.

Langoustine royale rôtie, Cannellini di Atina AOP, ail noir, huile d'olive extra vierge, jus concentré de langoustine.

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO 28 €

Gambero Rosso di Mazara del Vallo crudo, limone di Amalfi IGP, olio extravergine d'oliva, fior di sale.

Gambero Rosso de Mazara del Vallo cru, citron d'Amalfi IGP, huile d'olive extra vierge, fleur de sel.

Supplemento caviale Oscietra / Supplément caviar Oscièvre — 5 g — 10 €

CARPACCIO DI MANZO HOLSTEIN CLASSICO 23 €

Manzo Holstein, rucola selvatica, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, olio extravergine d'oliva, limone di Amalfi IGP.

Bœuf Holstein, roquette sauvage, Parmigiano Reggiano AOP 36 mois, huile d'olive extra vierge, citron d'Amalfi IGP.

VITELLO TONNATO 22 €

Vitello rosato, salsa tonnata, capperi di Pantelleria IGP, olio extravergine d'oliva.

Veau rosé, sauce tonnata, câpres de Pantelleria IGP, huile d'olive extra vierge.

BURRATA DI PUGLIA 18 €

Burrata pugliese, guarnizione secondo stagione, olio extravergine d'oliva.

Burrata des Pouilles, accompagnement de saison, huile d'olive extra vierge.

SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI — PER DUE/POUR DEUX 44 €

Prosciutto Crudo al Mosto, Capocollo di Martina Franca, IGP Speck Alto Adige IGP, Finocchiona Toscana IGP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, olive Taggiasche, pane di Altamura DOP, olio extravergine d'oliva Coratina di Puglia.

Prosciutto Crudo al Mosto, Capocollo di Martina Franca, IGP Speck Alto Adige IGP, Finocchiona Toscana IGP, Mozzarella di bufala Campana AOP, olives Taggiasca, pain d'Altamura AOP, huile d'olive extra vierge Coratina des Pouilles.

UOVO ORO AL TARTUFO NERO 26 €

Uovo di fattoria soufflé, fonduta di Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, tartufo nero.

Œuf fermier soufflé, fondue de Pecorino Romano AOP, Parmigiano Reggiano AOP 36 mois, truffe noire.

PARMIGIANA DI MELANZANE 21 €

Melanzane viola, pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, basilico fresco.

Aubergines violettes, tomates San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino AOP, mozzarella di bufala Campana AOP, Parmigiano Reggiano AOP 36 mois, basilic frais.

PRIMI — PÂTES & RISOTTOS

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE & BOTTARGA 28 €

Spaghettoni fatti in casa, vongole, bottarga di muggine sarda, limone di Amalfi IGP, olio extravergine d'oliva.

Spaghettoni maison, palourdes, bottarga di muggine de Sardaigne, citron d'Amalfi IGP, huile d'olive extra vierge.

PACCHERI AL RAGÙ NAPOLETANO 26 €

Paccheri Mancini, ragù napoletano cotto lentamente per 12 ore, pomodori San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi.

Paccheri Mancini, ragù napolitain mijoté 12 heures, tomates San Marzano AOP, Parmigiano Reggiano AOP 36 mois.

TAGLIATELLE AI DATTERINI GIALLI 24 €

Tagliatelle fresche, pomodori Datterino gialli del Vesuvio, stracciatella pugliese, basilico fresco, olio extravergine d'oliva.

Tagliatelles fraîches, tomates Datterino jaunes du Vésuve, stracciatella des Pouilles, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

ORECCHIETTE, SALSICCIA & CIME DI RAPA 25 €

Orecchiette pugliesi, salsiccia artigianale al finocchietto selvatico, cime di rapa, Pecorino Romano DOP.

Orecchiette des Pouilles, saucisse artisanale au fenouil sauvage, cime di rapa, Pecorino Romano AOP.

TONNARELLI CACIO E PEPE 23 €

Tonnarelli freschi, Pecorino Romano DOP, pepe nero macinato al momento.

Tonnarelli frais, Pecorino Romano AOP, poivre noir fraîchement concassé.

TAGLIOLINI AL TARTUFO 33 €

Tagliolini freschi, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, burro di latteria.

Tagliolini frais, Parmigiano Reggiano AOP 36 mois, beurre de baratte.

Tartufo fresco di stagione — al grammo, secondo quotazione di mercato / Truffe fraîche de saison — au gramme, selon cours.

RISOTTO ORO ALLO ZAFFERANO E GAMBERO ROSSO 32 €

Riso Carnaroli, Gambero Rosso di Mazara del Vallo, Zafferano dell'Aquila DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, burro di latteria.

Riz Carnaroli, Gambero Rosso de Mazara del Vallo, Zafferano dell'Aquila AOP, Parmigiano Reggiano AOP 36 mois, beurre de baratte.

SECONDI — VIANDES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 28 €

Vitello, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, salvia fresca, fondo di vitello.

Veau, Prosciutto di Parma AOP 24 mois, sauge fraîche, jus de veau.

TAGLIATA DI MANZO IRISH ANGUS 36 €

Manzo Irish Angus, rucola selvatica, pomodori Datterino, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, olio extravergine d'oliva.

Bœuf Irish Angus, roquette sauvage, tomates Datterino, Parmigiano Reggiano AOP 36 mois, huile d'olive extra vierge.

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 34 €

Costoletta di vitello con l'osso, panatura fatta in casa, burro chiarificato, limone di Amalfi IGP.

Côte de veau à l'os, chapelure maison, beurre clarifié, citron d'Amalfi IGP.

SECONDI — POISSONS

BRANZINO, OLIO EXTRAVERGINE & VERDURE DI STAGIONE 35 €

Branzino arrostito, verdure di stagione, olio extravergine d'oliva italiano monocultivar, limone di Amalfi IGP.

Bar rôti, légumes de saison, huile d'olive extra vierge monocultivar italienne, citron d'Amalfi IGP.

PESCE DEL GIORNO ALLA MEDITERRANEA 35 €

Pesce del giorno, scarola, olive Taggiasche, acciughe di Cetara, pinoli, olio extravergine d'oliva.

Poisson du jour, scarole, olives Taggiasca, anchois de Cetara, pignons de pin, huile d'olive extra vierge.

FORMAGGI — FROMAGES

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI 18 €

Selezione di formaggi italiani affinati, accompagnamenti della casa.

Sélection de fromages italiens affinés, accompagnements maison.

DOLCI — DESSERTS

TIRAMISÙ ORO 11 €

Mascarpone italiano, caffè Arabica, Marsala, cacao.

Mascarpone italien, café Arabica, Marsala, cacao.

PANNA COTTA DI STAGIONE 11 €

Vaniglia del Madagascar, frutta e profumi di stagione.

Vanille de Madagascar, fruits et parfums de saison.

PERA WILLIAMS ORO 13 €

Pera Williams al Marsala, nocciola del Piemonte IGP, gelato al caramello, croccante alla nocciola.

Poire Williams au Marsala, noisette du Piémont IGP, glace au caramel, croustillant de noisette.

ZABAGLIONE ORO 14 €

Marsala Superiore, uova di fattoria, gelato alla vaniglia del Madagascar, frutti rossi.

Marsala Superiore, œufs fermiers, glace à la vanille de Madagascar, fruits rouges.

TORTINO AL CIOCCOLATO 12 €

Cioccolato fondente, gelato gelato alla vaniglia del Madagascar.

Moelleux au chocolat, glace vanille de Madagascar

SGROPINNO ALL LIMONE 13 €

Sorbetto al limone, Prosecco, vodka.

Sorbet citron, Prosecco, vodka.