


**FAM**

# ANTIPASTI


Il nostro Crudo di Mare <sup>1,2,4,6,8,9</sup>	45 €
	Royal 110 €
Tris di Tartare: selezioni del giorno <sup>1,2,4,6,7,8,10,12,14</sup>	28 €
Polpo alla Brace, Crema di Patate, Pomodoro Bruciato, Taccole <sup>1,4,7,14</sup>	26 €
Acciughe del Mar Cantabrico, Stracciatella, Pomodorini Confit, Pane Tostato <sup>1,4,7,12</sup>	16 €
Fiocchetto di "Podere Cadassa" servito con Gnocco Fritto <sup>1,3,7,8,12</sup>	25 €
Battuta di Fassona Piemontese, Cannolo, Spuma di Grana Padano <sup>1,3,6,7</sup>	21 €
Dripping di Verdure di Stagione <sup>1,6,8,9,12</sup> 	18 €

## CRUDITÈ:

Ostrica del Giorno 6€/pz
Gambero Rosso di Mazara del Vallo 8€/pz
Scampo di Scozia 7€/pz
Caviale Asetra (10 gr.) - Royal Food
Servito con pane tostato, burro salato & panna acida <sup>1,7,8</sup> 50€



# PRIMI PIATTI

Linguina Mastro Sapore ai Gamberi, Polvere di Acciuga & Perseghina, Battuta di Gambero Rosso, Caviale di Storione <sup>1,2,4,7,14</sup>	30 €
Spaghetto Mastro Sapore alle Vongole Veraci, Datterino, Pane Croccante <sup>1,2,4,8,12,14</sup>	24 €
Raviolo di Faraona cotta sotto cenere, Salsa Bernese al Jus di Faraona, Consistenze di Stagione <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	26 €
Risotto Asparagi & Bettelmatt <sup>7,12</sup>	24 €
Mezza Manica Mastro Sapore alla Carbonara <sup>1,3,7,12</sup>	18 €
Cavatello alle Cime di Rapa & Peperone Crusco <sup>1</sup> 	19 €

# SECONDI PIATTI

Ombrina Atlantica e la sua Salsa, Piselli, Carciofo fritto <sup>1,4,7,8</sup>	28 €
Astice "come alla Catalana" <sup>1,2,4,7,12,14</sup>	45 €
Pancia di Maiale, Sfilacciato di Maiale croccante, Polenta fritta, Sorbetto alla Mela Verde <sup>1,9,12</sup>	24 €
Coniglio, Foie Gras Glassato al Cioccolato Bianco, Mugnuli Selvatici, Finocchio <sup>1,3,7,8,12</sup>	30 €
Filetto di Manzo Aubrac alla Griglia, Patata Novella, Jus di Manzo (250 gr.) <sup>1,7,9</sup>	38 €

## GRIGLIA:

Costate	Fiorentine
Vacca Vecchia Aberdeen Angus, Irlanda 8€/hg Manzetta Prussiana, Polonia 8€/hg	Vacca Vecchia Aberdeen Angus, Irlanda 9€/hg Manzetta Prussiana, Polonia 9€/hg

## CONTORNI

Asparagi <sup>1</sup> 8€   Cipolla al forno <sup>1</sup> 6€
Carote alla griglia <sup>1</sup> 6€   Pak Choi alla griglia <sup>1</sup> 7€
Patate al Forno <sup>1</sup> 6€   Patatine fritte <sup>1</sup> 6€
Insalata <sup>1</sup> 6€

# DOLCI


Cioccolato <sup>3</sup> <sup>1,3,5,7,8</sup>	10 €
Tiramisù <sup>1,3,5,7,8</sup>	8 €
Sorbetto alla frutta	6 €
Gelato al Pistacchio di Stigliano <sup>1,7,8</sup>	7 €
Frutta di stagione	10 €

### Allergeni

1. Cereali/glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latticini 8. Frutta con guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

**FAM**

# STARTERS

Sea Crudité Selection <sup>1,2,4,6,8,9</sup>	45 €
	Royal 110 €
Trio of Tartares: selection of the day <sup>1,2,4,6,7,8,10,12,14</sup>	28 €
Chargrilled Octopus, Potato Cream, Burnt Tomato, Jackdaws <sup>1,4,7,14</sup>	26 €
Anchovies from the Cantabrian Sea, Stracciatella, Confit Tomatoes, Grilled Bread <sup>1,4,7,12</sup>	16 €
Fiocchetto di "Podere Cadassa" servito con Gnocco Fritto <sup>1,3,7,8,12</sup>	25 €
Hand cut Beef Tartare, Cannolo, Grana Padano Foam <sup>1,3,6,7</sup>	21 €
Seasonal Veggie Dripping <sup>1,6,8,9,12</sup> 	18 €

## CRUDITÉ:

Oyster of the Day 6€/pz
Red Shrimp from Mazara del Vallo, Sicily 8€/pz
Langoustine from Scotland 7€/pz
Asetra Caviar (10 gr.) - Royal Food
Served with Grilled Bread, Salted Butter & Sour Cream <sup>1,7,8</sup> 50€



# FIRST COURSES

"Mastro Sapore" Linguine with Mazara del Vallo Shrimps, Anchovie, Asetra Caviar <sup>1,2,4,7,14</sup>	30 €
"Mastro Sapore" Spaghetti with Vongole Veraci, Datterino Tomato, Crunchy Bread <sup>1,2,4,8,12,14</sup>	24 €
Guinea Fowl Ravioli, Bernes Sauce, Guinea Fowl's Jus, Seasonal Herbs <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	26 €
Risotto with Asparagus & Bettelmatt <sup>7,12</sup>	24 €
Carbonara "Mastro Sapore" Mezza Manica <sup>1,3,7,12</sup>	18 €
Cavatelli with Turnip Tops & Crusco Bell Pepper <sup>1</sup> 	19 €

# MAIN COURSES

Atlantic Croaker, its Sauce, Peas, Fried Artichoke <sup>1,4,7,8</sup>	28 €
Lobster "like the Catalan" <sup>1,2,4,7,12,14</sup>	45 €
Pork Belly, Crunchy Frayed Pork, Fried Polenta, Green Apple Sorbet <sup>1,9,12</sup>	24 €
Rabbit, White Chocolate frosted Foie Gras, Wild Mugnuli, Fennel <sup>1,3,7,8,12</sup>	30 €
Chargrilled Aubrac Beef Filet, Young Potatoes, Beef Jus (250 gr.) <sup>1,7,9</sup>	38 €

## GRILL:

Costate	T-Bone Steak
Aberdeen Angus, Irland 8€/hg Mazzetta Prussiana, Poland 8€/hg	Aberdeen Angus, Irland 9€/hg Manzetta Prussiana, Poland 9€/hg

## CONTORNI

Asparagus <sup>1</sup> 8€   Baked Onion <sup>1</sup> 6€
Chargrilled Carrots <sup>1</sup> 6€   Chargrilled Pak Choi <sup>1</sup> 7€
Baked Potatoes <sup>1</sup> 6€   French Fries <sup>1</sup> 6€
Salad <sup>1</sup> 6€

# DESSERTS

Chocolate <sup>3</sup> <sup>1,3,5,7,8</sup>	10 €
Tiramisù <sup>1,3,5,7,8</sup>	8 €
Fresh Fruit Sorbet	6 €
Pistachio Gelato <sup>1,7,8</sup>	7 €
Seasonal Fresh Fruit	10 €

## Allergens

1. Cereals/gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Dairy products 8. Nuts 9. Celery  
10. Mustard 11. Sesame 12. Sulfur dioxide 13. Lupins 14. Molluscs