


Fam


ANTIPASTI

Il nostro Crudo di Mare ^{1,2,4,6,8,9}	45 €
	Royal 110 €
Tris di Tartare: selezioni del giorno ^{1,2,4,6,7,8,10,12,14}	30 €
Polpo alla Brace, Crema di Patate, Pomodoro Bruciato, Bietola Cinese ^{1,4,7,14}	26 €
Acciughe del Mar Cantabrico, Stracciatella, Pomodorini Confit, Pane Tostato ^{1,4,7,12}	16 €
Fiocchetto di "Podere Cadassa" servito con Gnocco Fritto ^{1,3,7,8,12}	25 €
Battuta di Fassona Piemontese, Cannolo, Spuma di Grana Padano ^{1,3,6,7}	21 €
Dripping di Verdure di Stagione ^{1,6,8,9,12} 	18 €

CRUDITÈ:

Ostrica del Giorno 6€/pz
Gambero Rosso di Porto Santo Spirito, Puglia 8€/pz
Scampo di Scozia 7€/pz

PRIMI PIATTI

Linguina Mastro Sapore ai Gamberi, Polvere di Acciuga & Perseghina, Battuta di Gambero Rosso, Caviale di Storione ^{1,2,4,7,14}	30 €
Spaghetto Mastro Sapore alle Vongole Veraci, Datterino, Pane Croccante ^{1,2,4,8,12,14}	24 €
Raviolo di Faraona cotta sotto cenere, Salsa Bernese al Jus di Faraona, Consistenze di Stagione ^{1,3,6,7,8,12}	26 €
Risotto Zafferano, Scampi & Ricci di Mare ^{2,4,7,12,14}	24 €
Mezza Manica Mastro Sapore alla Carbonara ^{1,3,7,12}	18 €
Gnocchi fatti in casa alla Norma ^{1,3,7} 	19 €

SECONDI PIATTI

Ombrina Atlantica e la sua Salsa, Piselli, Fiore di Zucchina Croccante ^{1,4,7,8}	28 €
Branzino Aquanaria alla Mediterranea ^{1,4,6,12,14}	32 €
Fritto Misto di Mare ^{1,2,3,4,7,8,12,14}	25 €
Pancia di Maiale, Sfilacciato di Maiale croccante, Polenta frita, Sorbetto alla Mela Verde ^{1,9,12}	24 €
Carrè di Agnello "Pure South" Neozelandese alla Brace, Patata Novella, Carote, Jus alle Erbe ^{1,6,7,12}	32 €
Filetto di Manzo Aubrac alla Griglia, Patata Novella, Jus di Manzo ^{1,7,9}	38 €

CONTORNI


Zucchine alla Griglia ¹ 6€ Carote alla griglia ¹ 6€
Patate al Forno ¹ 6€ Patatine fritte ¹ 6€
Insalata mista ¹ 8€

DOLCI

Soffice ai Fiori di Sambuco, Crema alla Liquirizia, Macaron con Ganache al Cioccolato Fondente ^{1,3,5,7,8,12}	12 €
Meringa, Cremoso al Limone, Gel di Lime, Olio al Basilico ^{1,3,7,12}	10 €
Tiramisù ^{1,3,5,7,8}	8 €
Sorbetto alla frutta	6 €
Gelato al Pistacchio di Stigliano ^{1,7,8}	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


STARTERS

Sea Crudità Selection ^{1,2,4,6,8,9}	45 € Royal 110 €
Trio of Tartares: selection of the day ^{1,2,4,6,7,8,10,12,14}	30 €
Chargrilled Octopus, Potato Cream, Burnt Tomato, Pak Choi ^{1,4,7,14}	26 €
Anchovies from the Cantabrian Sea, Stracciatella, Confit Tomatoes, Grilled Bread ^{1,4,7,12}	16 €
Fiocchetto di "Podere Cadassa" servito con Gnocco Fritto ^{1,3,7,8,12}	25 €
Hand cut Beef Tartare, Cannolo, Grana Padano Foam ^{1,3,6,7}	21 €
Seasonal Veggie Dripping ^{1,6,8,9,12} 	18 €

CRUDITÀ:

Oyster of the Day 6€/pz
Red Shrimp from Port Santo Spirito, Apulia 8€/pz
Langoustine from Scotland 7€/pz

FIRST COURSES

"Mastro Sapore" Linguine with Mazara del Vallo Shrimps, Anchovie, Asetra Caviar ^{1,2,4,7,14}	30 €
"Mastro Sapore" Spaghetti with Vongole Veraci, Datterino Tomato, Crunchy Bread ^{1,2,4,8,12,14}	24 €
Guinea Fowl Ravioli, Bernese Sauce, Guinea Fowl's Jus, Seasonal Herbs ^{1,3,6,7,8,12}	26 €
Risotto with Saffron, Langoustines & Sea Urchins ^{2,4,7,12,14}	24 €
Carbonara "Mastro Sapore" Mezza Manica ^{1,3,7,12}	18 €
Home made Gnocchi à la Norma ^{1,3,7} 	19 €

MAIN COURSES

Atlantic Croaker, its Sauce, Peas, Fried Artichoke ^{1,4,7,8}	28 €
Aquanaria Sea Bass with Tomatoes, Olives & Potatoes ^{1,4,6,12,14}	32 €
Fried Mixed Seafood ^{1,2,3,4,7,8,12,14}	25 €
Pork Belly, Crunchy Frayed Pork, Fried Polenta, Green Apple Sorbet ^{1,9,12}	24 €
"Pure South" Lamb Rack, Baby Potatoes, Carrots, Herbs Jus ^{1,6,7,12}	32 €
Chargrilled Aubrac Beef Filet, Young Potatoes, Beef Jus ^{1,7,9}	38 €

SIDES

Chargrilled Zucchini ¹ 6€ Chargrilled Carrots ¹ 6€
Baked Potatoes ¹ 6€ French Fries ¹ 6€
Salad ¹ 6€

DESSERTS

Elderflower Sponge, Licorice Cream, Macaron with Dark Chocolate Ganache ^{1,3,5,7,8}	12 €
Meringue, Creamy Lemon, Lime Gel, Basil Olive Oil ^{1,3,7,12}	10 €
Tiramisù ^{1,3,5,7,8}	8 €
Fresh Fruit Sorbet	6 €
Pistachio Gelato ^{1,7,8}	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