



GLUTEN-FREE MENU

*La Famiglia
è Tutto*

CRUDO

OSTRICHE DI STAGIONE 9

Freshly shucked oysters served on ice



ANTIPASTI

VELLUTATA DI POMODORI COME46

UN MINISTRONE  

Delicate summer fresh tomato minestrone

CARPACCIO DI POMODORI 42

ARCOBALENO E PESCHE

Thinly sliced seasonal heirloom tomatoes and peaches dressed with white balsamic vinegar

BURRATA ESTIVA  48

Burrata, wood-charred yellow and green zucchini, figs, pesto alla trapanese

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI.....56

MAZARA DEL VALLO 

Sicilian red prawn carpaccio, tapioca crisps, lemon, chives



PRIMI

PENNE ALLE VONGOLE E BOTTARGA.....56

Clams, cured roe, light seafood essence

PENNE ALL'AMATRICIANA  48

Penne pasta, cured guanciale pork, San Marzano tomato, pecorino romano cheese, chilli

PENNE ALL'ASTICE   72

Blue lobster, tarragon, confit tomato

One person

128



Two persons

PIZZA

MARGHERITA  32

Tomato, mozzarella Fior di Latte cheese, basil

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO IN68

GUAZZETTO   

Fresh fish of the day, prepared 'alla Ligure' in a broth, seasonal vegetables

GAMBERONI AGLIO E PREZZEMOLO  76

Grilled red prawn, garlic, parsley, Sicilian stewed tomato & eggplant

BISTECCA ALLA FIORENTINA  248

Dry-aged T-bone (1000g), grilled eggplant, balsamic, baby potato
Recommended for two persons

TOMAHAWK WAGYU SANCHOKU  298

Dry-aged Tomahawk (1200g), grilled eggplant, balsamic, baby potato
Recommended for two to three persons

TAGLIATA DI FILETTO DI WAGYU 198

Dry-aged Wagyu beef fillet (260g), potato, arugula salad, parmesan cheese



CONTORNI

PUREA DI PATATE   18

Potato puree

INSALATA VERDE  18

Green salad

PATATE ARROSTO  18

Roasted potato

MELANZANE GRIGLIATE  18

Grilled eggplant

BROCCOLI RIPASSATI  18

Stir fried broccoli, garlic, chilli



DOLCE

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA 18

Red berry sauce, Piedmont hazelnut praline