



Antipasti

Tartare di ricciola, avocado guacamole e mozzarella di bufala	A: 4-7	18
Tentacoli di polpo arrosto con timballino di cous cous, pomodoro confit e salsa allo yogurt	A: 1-3-4-7-9	16
Carpaccio di manzo Cipriani, scaglie di parmigiano e tartufo di Laconi	A: 7	19
Bufala Campana DOP con pomodoro Sorrentino e tapenade di olive	A: 7	16
Petali di vitello cotto a bassa temperatura in salsa tonnata, capperi di Selargius e cipolla di Tropea candita	A: 3-12	16

Primi piatti

Eliche alla puttanesca, bocconcini di pescatrice e capperi di Selargius	A: 1-4*	16
Risotto al nero di seppia, guanciale e piselli alla scorza di limone	A: 4	18
Tortello ripieno con coda di bue rosso alla vaccinara	A: 1-3-9-12	16
Tagliolini freschi, carciofi di stagione e bottarga di muggine	A: 1-4	20
Culurgiones ripieni di patate e menta in salsa al pomodoro	A: 1-9	14

Secondi piatti

Black Angus Cube roll, patate à la lyonnaise e cardoncello trifolato	A: -	24
Chop di maiale sardo, patate al tartufo e timballo di spinaci	A: -	22
Rombo chiodato, baby verdure al burro	A: 1-4-7	22
Sogliola di paranza cotta alla mugnaia con patate dippers	A: 1-4-7	24
Verdure con tofu, formaggio vegano e salsa salmoriglio	A: 6	16

Insalate e snack

Del campo: iceberg, pomodorini, indivia belga, ravanelli croccanti, carota, crostini profumati e olive taggiasche	A: 1	12
Poké greca: rucola, riso, feta, noci, ceci, salmone e cetrioli	A: 4-7-8	15
Bistrot salad: patate bollite, mozzarelline, pomodori ramati, uova sode, iceberg e alici del Cantabrico	A: 4-7	15
Toast Pierino: prosciutto cotto e formaggio Edamer	A: 1-7	6
T Sandwich: pane integrale, insalata verde, maionese, pollo, bacon, pomodoro ramato e uovo sodo	A: 1-3	10
Selezione di salumi e formaggi locali con mostarda di frutta e sott'oli	A: 7	18
Vasconcello's salad 1654 al tarantello di tonno: tarantello misto lattuga anelli di cipolla rossa cetriolo avocado palmito ceci salsa ai 4 quesos semi di chia	A: 4-7-8	20

Allergeni consultare la tabella

*prodotto abbattuto da noi seguendo la catena del freddo secondo normativa HACCP

**prodotto surgelato



Starters

Amberjack tartare, avocado and mozzarella	A: 4-7	18
Roasted octopus tentacles with cous cous timbale, tomato confit and yoghurt sauce	A: 1-3-4-7-9	16
Cipriani beef carpaccio, parmesan flakes and Laconi truffle	A: 7	19
Mozzarella Cheese Bufala Campana PDO with Sorrento tomato and olive tapenade	A: 7	16
Veal petals cooked at low temperature in tuna sauce, Selargius capers and candied Tropea onion	A: 3-12	16

Main courses

Eliche pasta "puttanesca" style, monkfish morsels and Selargius capers	A: 1-4*	16
Squid ink risotto, cheek lard and peas with lemon zest	A: 4	18
Tortello stuffed with oxtail "vaccinara" style	A: 1-3-9-12	16
Handmade "tagliolini", seasonal artichokes and mullet roe bottarga	A: 1-4	20
Culurgiones stuffed with potatoes and mint in tomato sauce	A: 1-9	14
<hr/>		
Black Angus Cube roll, potato lyonnaise style and sautéed cardoncello mushroom	A: -	24
Sardinian pork chop, truffle potatoes and spinach timbale	A: -	22
Turbot and buttered baby vegetables	A: 1-4-7	22
Paranza sole fish cooked in "mugniaia" style with potato dippers	A: 1-4-7	24
Vegetables with tofu, vegan cheese and salmoriglio sauce	A: 6	16

Salad and Snack

From the fields: iceberg, cherry tomatoes, Belgian endive, crispy radishes, carrot, fragrant croutons and Taggiasca olives	A: 1	12
Greek poké: rocket, rice, feta, walnuts, chickpeas, salmon and cucumber	A: 4-7-8	15
Bistrot salad: boiled potatoes, mozzarella, tomatoes, boiled eggs, iceberg and Cantabrian anchovies	A: 4-7	15
Pierino Toast: cooked ham and Edamer cheese	A: 1-7	6
T Sandwich: wholemeal bread, green salad, mayonnaise, chicken, bacon, tomato and boiled egg	A: 1-3	10
Selection of local charcuterie and cheese with fruit mustard and pickles	A: 7	18
Vasconcello's salad 1654 with tarantello tuna: tarantello tuna mixed lettuce red onion rings cucumber avocado palmito chickpeas 4 quesos sauce chia seeds	A: 4-7-8	20

Allergens see table

*product blast chilled by us following the cold chain according to HACCP regulations

**frozen product