
Mezé

| v | 9

Homemade Bread and house dips
Tzatziki sauce, confit garlic and 12 year balsamic from Madona, spicy red pepper spread, green pepper and spicy herb spread, reduced yogurt balls with salt in olive oil, burnt eggplant cream |1|11|7|

From the Sea

Fresh oyster ¹²

frese oysters on ice, served with lemon, shallot and vinegar |14|

Sea fish Sashimi ¹⁴

Tomato consommé, Fennel leaf oil, fried bulgul,yogurt |1|4|7|

Spanish anchovies and butter ¹²

Served with lime zest, crackers, and butter |1|4|7|

Grilled oyster ¹⁴

A pair of oysters, one fresh and one grilled
Saffron butter, Parsley lemon zest bread crumble, Negroni Tabasco |1|4|7|

Brown butter scallops ¹⁶

Scallop on the grill in brown butter sauce, parsley, and lemon |14|7|

Sea fish tartare ¹⁴

Sea fish, zucchini, pistachios, and tomato powder |4|7|

Fish fillet on a skewer ²⁰

Sea fish on the grill under fennel, green beans and parsley and lemon sauce |4|7|

A celebration from the sea ²²

Seafood varies according to availability at sea, swimming in butter and white wine , served with toasted bread |2|4|7|14|

From the Farm

Beef tartare ¹⁶

Fillet steak tartare, red onion, capers, mustard aioli, egg yolk and onion powder, served with homemade chips |3|7|10|

Chicken Liver Patè ¹²

Seasoned chicken liver. Served alongside chili jam, fresh salad and homemade toast |1|

Pizza non pizza ¹⁶

A piece of beer-marinated pork, thinly sliced and grilled with onions, served on pita bread, spiced yogurt and green herbs |1|7|

Steak on a skewer ²⁰

Premium meat skewer with shallots cooked in whiskey, reduced beef stock and whiskey sauce |7|12|

From the Field

Fennel and orange salad | vv | ⁷

Fresh fennel, fennel leaves, orange slices, candied orange peel |11|7|

Green beans on the grill | veg | ⁷

Grilled green beans with olive oil, lemon, and Maldon salt

Qubbah | vv | ¹⁰

Cauliflower, leek and onion cooked for hours in spice oil, wrapped in burgul dough and deep fried, served alongside sour leaves and lemon |1|

Fried cauliflower ¹⁰

Cauliflower boiled in water and then deep fried alongside a basket of spicy tomatoes and tahini sauce |11|

Bean salad | v | ⁹

White beans, green herbs, purple onion, red peppers, yogurt with fennel leaves and fine local olive oil

Mezé

| V | 9

Pane fatto in casa e salse fatte in casa

Salsa tzatziki, aglio confit e balsamico 12 anni della Madonna, crema di peperoni rossi piccanti, crema di peperoni verdi ed erbe piccanti, palline ridotte di yogurt con sale in olio d'oliva, crema di melanzane bruciate |1|11|7|

Dal Mare

Fresh oyster ¹²

ostriche fresche con ghiaccio, servite con limone, scalogno e aceto |14|

Sea fish Sashimi ¹⁴

Consommé di pomodoro, olio di foglie di finocchio, bulgurl fritto, yogurt |1|4|7|

Spanish anchovies and butter ¹²

Servito con scorza di lime, cracker e burro |1|4|7|

Grilled oyster ¹⁴

Un paio di ostriche fresche alla griglia, burro allo zafferano, crumble di pane alla scorza di limone e prezzemolo, Negroni Tabasco |1|4|7|

Brown butter scallops ¹⁶

Capesante alla griglia con salsa di burro, prezzemolo e limone |14|7|

Sea fish tartare ¹⁴

Pesce di mare, zucchine, pistacchi e polvere di pomodoro |4|7|

Fish fillet on a skewer ²⁰

Pesce di mare alla griglia con finocchi, fagiolini e salsa al prezzemolo e limone |4|7|

A celebration from the sea ²²

I frutti di mare variano a seconda della disponibilità in mare, nuotando nel burro e vino bianco , serviti con pane tostato |2|4|7|14|

Dalla Fattoria

Beef tartare ¹⁶

Tartare di filetto, cipolla rossa, capperi, salsa aioli alla senape, tuorlo d'uovo e polvere di cipolla, servito con patatine fatte in casa |3|7|10|

Patè di Fegatini ¹²

Fegato di pollo speziato. Servito con marmellata di peperoncino, insalata fresca e pane fatto in casa |1|

Pizza non pizza ¹⁶

Un pezzo di maiale marinato nella birra, tagliato a fettine sottili e grigliato con cipolle, servite su pane pita, yogurt speziato ed erbe verdi |1|7|

Steak on a skewer ²⁰

Spiedino di carne premium con scalogno cotto al whisky, brodo di manzo ridotto e salsa al whisky |7|12|

Dal Campo

Fennel and orange salad | VV | ⁷

Finocchio fresco, foglie di finocchio, fettine di arancia, scorza di arancia candita |11|7|

Green beans on the grill | veg | ⁷

Fagiolini grigliati con olio d'oliva, limone e sale Maldon

Qubbah | VV | ¹⁰

Cavolfiore, porro e cipolla cotti per ore in olio speziato, avvolti in pasta burgul e fritti, serviti insieme a foglie acide e limone |1|

Fried cauliflower ¹⁰

Cavolfiore bollito in acqua e poi fritto insieme ad un cesto di pomodori piccanti e salsa tahini |11|

Bean salad | V | ⁹

Fagioli bianchi, erbe verdi, cipolla viola, peperoni rossi, yogurt con foglie di finocchio e pregiato olio d'oliva locale