



ANTIPASTI

VERDURE

del tempo nuovo con tartufi di mare
e cipolla marinata al karkadè

Sautéed vegetables served with Il Pellicano garden's herbs and flowers,
with karkadè marinated onion and venus clams

NASELLO

con ostriche e salsa allo shiso

Hake with oysters
and shiso sauce

ASTICE BLU

arrosto con salsa al marsala,
crespino e patate affumicate

Roasted blue lobster with marsala,
barberry and smoked potatoes

SCAMPI

e rana pescatrice in tempura,
con tartare di acciughe e salsa agro-dolce

Tempura of scampi and monkfish,
tartar of anchovies and sweet and sour sauce

ANIMELLE

di vitello steccate alla cannella,
con purea di carote agli agrumi

Sweetbread with cinnamon,
marinated mashed carrots in citrus fruits



PRIMI PIATTI

RISOTTO

al nero di seppia e salvia
con calamaretti spillo e crema di riso alla curcuma

Risotto with ink's squid and sage, baby calamari
with creamed curcuma rice

LASAGNETTE ALL'UOVO

con anatra confit al pompelmo rosa
e crema di pasta

Eggs lasagnette with confit duck,
pink grapefruit and creamed pasta

RAVIOLI

farciti con pomodori arrosto,
salsa di rucola, seppioline grigliate e burrata

Ravioli stuffed with roasted tomato,
rucola sauce, grilled baby squid and burrata cheese

STRIGOLI

al grano arso con crema di peperoni
e gamberi al lime

Handmade Strigoli pasta
with cream of peppers, lime and red shrimps

LINGUINE

con crema di friselle d'orzo,
scorfano e seppie

Linguine
with cream of barley "friselle"
scorpion fish and Cuttlefish



DAL MARE

TRIGLIA

avvolta nel fiore di zucca
con crema di peperoni all'argan e marmellata di melanzane

Red mullet wrapped in zucchini flower
with argan oil red pepper cream and aubergine caviar

CODA DI ROSPO

al wasabi e nocciole,
con crema di porri

Monkfish with wasabi and nuts,
on leek cream

SPIGOLA

al vapore con telline e crema di cavolfiori
alle mandorle

Steamed fillet of sea bass with telline clams
and cream of cauliflower with almonds

SAN PIETRO

alla griglia con pastina all'acciughe
e lumachine di mare

Grilled John Dory fillet,
with anchovies pastina and whelks



DALLA FATTORIA

PETTO DI PICCIONE

affogato con crema di fegato grasso
e ananas

Pigeon breast
with cream of foie gras and ananas

AGNELLO

al cardamomo e zafferano
con bulgur e salsa al cipollotto

Baked lamb with cardamom and saffron,
bulgur and baby onion sauce

MAIALINO

di cinta senese
con guacamole e crema di frigitelli

Suckling pig of “Cinta Senese”
with guacamole and cream of green peppers

POLLO FICATUM

Il petto con crema di cannellini,
alghe, limetta e garusoli

Ficatum chicken
Breast with cannellini beans,
water weeds, lime and whelks

FILETTO DI MANZO

servito rosa
con crema di erbe alla malva e lumache

Fillet of Beef served rare
with cream of wild herbs, mallow and escargot

Antonio Guida Chef di Cucina

