

ANTIPASTI

Il Crudo di pesce
Carpaccio misto
Tartare di pescato del giorno
Battuta di gambero rosso di *Mazara del Vallo*

Tartare di Fassona con tartufo nero e uovo di Parisi
Carpaccio di filetto con rucola e maionese di alici
Mozzarella di bufala DOP e tartufo nero pregiato
Uova di Parisi con tartufo nero pregiato
Selezione di formaggi nazionali e internazionali
Gran tagliere "Da Francesco SU"

PRIMI

Linguine con gambero rosso di *Mazara del Vallo*
Spaghetti "Mancini" alle vongole veraci
Bucatini "Mancini" burro e alici del mar cantabrico

Tortelli di carbonara e tartufo nero
Spaghetti "Mancini" all'amatriciana
Tagliolino "36 tuorli" al tartufo nero pregiato
Fettuccine alla gricia con tartufo nero

SECONDI

Gambero rosso di Mazara alla griglia
Filetto di tonno in crosta di pistacchio
Pescato del giorno

Manzo "Kobe" e peperone del "Piquillo" confit
Filetto di manzo al "Barolo"
Costata di manzo
Saltimbocca alla romana
Scaloppina al tartufo nero

CONTORNI

Verdure di stagione
Verdure alla griglia
Insalata di funghi porcini e gamberi biondi
Porcini arrosto

APPETIZERS

Raw Fish
Mixed fish carpaccio
Daily fresh fish tartare
Crayfish from *Mazara del Vallo* carpaccio

Beef tartare with black truffle and precious egg
Fillet carpaccio with rocket and anchovies mayo
DOP buffalo cheese and black truffle
Precious eggs with black truffle
Cheeses selection
Mixed of cold cuts

MAIN COURSES

Linguine “Mancini” with crayfish from *Mazara del Vallo*
Spaghetti “Mancini” with clams
Bucatini with butter and sea cantabrico anchovies

Tortelli carbonara with black truffle
Spaghetti “Mancini” amatriciana
Homemade Tagliolini “36 yolks” with Black truffle
Fettuccine gricia with black truffle

SECOND COURSES

Grilled crayfish from *Mazara del Vallo*
Tuna fillet with pistachio’s croast
Fresh Daily Fish

“Kobe” beef and “Piquillo” confit pepper
Beef fillet with “Barolo” sauce
T-bone steak
Veal “roman way”
Veal escalopes with black truffle

SIDE DISHES

Seasonal veggies
Mix of grilled vegetables
Porcini Mushrooms and Shrimps Salad
Grilled porcini Mushrooms