



RESTAURANT

TAPAS

Causa Crab

soffice di patate, aji amarillo, granchio,
pomodorini confit, sedano e salsa huancaína*

mashed potatoes with aji amarillo sweet pepper, crab,
tomato, celery and huancaína sauce [A.2-3-4-10]*

9.

Norma Tokyo

*melanzana affumicata e marinata al miso,
ricotta infornata, misticanza e katsuobushi di tonno*

*smoked aubergine, miso, baked ricotta,
herbs and bonito katsuobushi [A.1-4-7-8]*

8.

Babà Capri

*babà salato, burrata, mix di pomodorini,
coulis di basilico e lime*

*babà sponge bread, burrata cheese, mixed cherry tomatoes,
basil and lime sauce [A.1-4-10]*

8.

Takoyaki di polpo

polpette croccanti di polpo e patate,
gazpacho di pomodoro, sedano, capperi e origano*

takoyaki octopus balls, tomato gazpacho, celery, capers and oregano [A.2-4-6-7-8]*

7.

SNACKS

Schiacciata croccante

crispy bread sheets [A.4]

2.

Hummus di ceci con erbe mediterranee

chickpeas hummus

2.

Olive

Olives

2.

Taralli

mini crunchy bagels [A.4]

2.

ROLLS

sushi rolls

Magick

14.

uramaki di salmone, cetriolo, salsa al tartufo nero estivo con le sue scaglie, salsa teriyaki e sesamo*

salmon uramaki, cucumber, black truffle, teriyaki sauce and sesame [A.1-3-6-7-8]*

Summer

13.

uramaki di ricciola, insalata di granchio, tobiko e chips di platano*

amberjack uramaki, crab salad,*

tobiko eggs and platano chips [A.1-3-5-6-7]

Tierra

14.

uramaki con tartare di manzo, burrata, coulis di basilico e lime

beef tartare uramaki, burrata cheese, lime and basil sauce [A. 3-9-12]

MERCADO

street food selection

Pork belly bun

9.

panino al vapore con pancia di maiale, cavolo rosso marinato, misticanza e salsa di melograno*

steamed bun with pork belly, red cabbage, mixed salad and pomegranate sauce [A.3-4-7-8]*

Panarea burger

12.

bombetta con burger di pescato, bottarga di muggine, pomodoro, lattuga e mayo al lime*

catch of the day fish burger, mullet roe bottarga, tomato, lettuce and lime mayo [A.1-4-6-8-9]*

Chicken burrito

11.

pollo sfilacciato, iceberg, avocado, pomodori, scaglie di grana e salsa caesar*

chicken burrito with lettuce, sun-dried tomatoes,*

parmesan flakes and caesar's sauce [A.3-4-6-9]

Tacos con salmone bbq

12.

salmone bbq, rucola, wok di verdure e salsa yogurt*

bbq salmon tacos with rocket salad, sautéed vegetables and yogurt sauce [A.1-3-4-6-8-9]*

CRUDOS

raw selection

Ceviche blanco di ricciola 18.

ricciola, zenzero, lime, coriandolo,
patata dolce, leche de tigre e mais bianco*

amberjack ceviche, ginger, lime, coriander,
sweet potato, leche de tigre sauce and white corn [A.1-11]*

Ceviche nikkei di tonno 18.

tonno yellowfin, cetrioli, daikon marinato, pomodoro
leche de tigre, salsa ponzu e aji rocoto*

yellowfin tuna ceviche, cucumber, pickled daikon, tomato,
leche de tigre sauce with ponzu sauce and aji rocoto [A.1-7-11]*

Tartare di manzo 19.

manzo, burrata, misticanza e bottarga di muggine

*beef tartare with citrus, burrata cheese,
mixed salad and mullet roe bottarga [A.1-6-10]*

PLATOS

main courses

Polpo croccante alla gallega 18.

polpo, crema di melanzane affumicate,
patate arrosto e paprika affumicata*

galician style crunchy octopus, smoked aubergine cream,
baked potatoes and smoked paprika [A.2-3-6-7]*

Tonno de la isla 19.

tonno yellowfin scottato e servito con pomodorini,
olive taggiasche, capperi e basilico*

seared tuna, cherry tomatoes, olives, capers and basil [A.1-7-8]*

Pollo ai tre curry 16.

pollo cotto a bassa temperatura,
curry rosso, curry verde, polvere di curry giallo e riso thai*

chicken with red curry, green curry, yellow curry powder and thai rice [A. 3-4-12]

Tataki di manzo 'Shorthorn' 19.

friggiretti arrosto, chimichurri argentino e salsa di arachidi

'shorthorn breed' beef tataki, baked peppers, chimichurri and peanuts sauce [A. 5]

VEGICK

vegetarian and vegan courses

Beyond® green burger 11.

*bun con beyond burger di vegetali (plant-based),
lattuga, cavolo viola e mayo arrosto*

bun with plant based burger, lettuce, red cabbage and roasted mayo [A.1-4-6-8-9]

Chifa wok 15.

*riso selvaggio, quinoa, funghi shiitake,
tofu, germogli di soia e dressing agrodolce*

stir fried rice and quinoa, shiitake mushrooms, tofu,

soy sprouts and sweet&sour dressing [A. 7-8]

Tacos con hummus di ceci alle erbe 11.

hummus di ceci, crudaiola di verdure e salsa teriyaki

chickpeas hummus, raw vegetables and teriyaki sauce [A. 7-10-12]

DULCES

desserts

Frozen cheese cake* 7.

*salsa al mango, frutto della passione
e coulis di lamponi e basilico*

coconut frozen cheesecake, mango and passion fruit sauce*

and raspberry and basil coulis [A. 3-4-6]

Dark moon 8.

*gelato al cioccolato, dulce de leche,
nocciole tostate e crumble di oreo*

chocolate ice-cream, dulce de leche, hazelnuts and oreo's crumble [A. 3-4-6]

Bombette* calde 7.

con zucchero o con nutella

donuts with sugar or nutella [A. 3-4-5-12]*

Exotic fruit ceviche 6.

con leche di tigre al cocco

mixed fruit ceviche with coconut milk [A. 3-6]

BOLLICINE

sparkling wines

Fario Blanc de Blancs

Chardonnay Brut - 12%

🍷 6. / 25.

Contadi Castaldi

Franciacorta Brut DOCG - 12,5%

🍷 8. / 40.

Jean Velut 'Premier Temps'

Champagne Brut - 12,5%

65.

Fleury

Champagne Brut Blanc de Noirs - Biodinamico - 12%

85.

VINI ROSATI

rose wines

Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC - 2019 - 12% - Cataldi Madonna

🍷 6. / 27.

Attems Ramato

Friuli Pinot Grigio DOC - 2019 - 12,5% - Marchesi Frescobaldi

30.

Lagrein Rosè

Alto Adige DOC - 2019 - 13% - Tramin

35.

VINI BIANCHI BIODINAMICI

biodynamic/natural white wines

Renosu Bianco

Romangia Sardegna IGT - 13% - Biodinamico - Dettori

32.

Concrete Bianco

Abruzzo IGT - 2019 - 12,5% - Biodinamico - De Fermo

35.

Ribolla Gialla Marinic

Collio - 2019 - 13% - Biodinamico - Marinic

40.

Asyrtiko

PGI Chios - 2018 - 13% - Biodinamico / Orange Wine - Ariousios (Grecia)

40.

Dettori Bianco

Romangia Sardegna IGT - 2019 - 14% - Biodinamico / Macerato - Dettori

60.

VINI BIANCHI

white wines

Sauvignon 'Isai'

Lazio IGP - 2020 - 12,5% - Federici

🍷 6. / 25.

Vermentino 'Le Coste'

Vermentino di Sardegna DOC - 2020 - 13% - Federici

🍷 6. / 25.

Chardonnay

Maipo Valley - 2020 - 13,5% - Haras de Pirque (Cile), Antinori

🍷 6. / 27.

Pecorino

Terre di Chieti IGP - 2020 - 13% - Cantina Tollo

🍷 6. / 27.

Ribolla Gialla

Colli Orientali Del Friuli DOC - 2019 - 12,5% - Angoris

🍷 7. / 30.

Pinot Grigio

Alto Adige DOC - 2019 - 13% - Franz Haas

35.

Riesling

Alsace AOC - 2018 - 12,5% - (France) Domaine Allimant-Laugner

35.

Verdicchio dei Castelli di Jesi 'Bucci'

Castelli di Jesi Classico Superiore DOC - 2018 - 13,5% - Bio - Villa Bucci

40.

Etna Bianco 'Piano dei Daini'

Etna Bianco DOC - 2019 - 13% - Tenute Bosco

40.

Vulcaia Fumè

Sauvignon Veneto IGT - Vignaioli Indipendenti - 2019 - 15% - Bio - Inama

45.

Cervaro della Sala

Umbria IGT - 2019 - 13% - Antinori

70.

VINI ROSSI

red wines

Cesanese del Piglio 'Sapiens'

Cesanese del Piglio DOCG - 2019 - 13,5% - Federici

6. / 27.

Pinot Noir

Alto Adige DOC - 2019 - 13,5% - Kellerei Terlan

32.

SP68

Terre Siciliane IGP - 2020 - 12,5% - Biodinamico - Occhipinti

35.

VINI DA DESSERT

dessert and meditation wines

Zibibbo Passito 'Oxydia'

IGT Terre Siciliane - 16% - Pellegrino

7.

BEVANDE

beverages

Birra

Heineken / Ichnusa / Ichnusa Non Filtrata /
Moretti IPA / Moretti La Bianca

6.

Acqua

Panna / Nepi

2,5.

Soft drinks

3.

Amari

6.

COCKTAILS

Ellis 10.

Vodka, Pepe Rosa, Lime, Cannella, Ginger Ale

Moonlight Sour 10.

Vodka, Yuzu, Bergamotto, Albume

Prince Albert 10.

Vermouth, Campari, Fernet, Bitter, Ginger Ale

Veracruz 10.

Tequila, Mezcal, Lime, Agave, Crusta di Sale dell'Himalaya Affumicato

Aphrodite 10.

Blended Scotch Whisky, Limone, Miele, Zenzero, Orange Bitter

Nutz 10.

Bourbon, Nocciola, Limone, Symple Syrup, Ginger Ale

Margot 10.

Tequila, Mezcal, Lime, Passion Fruit, Orange Bitter

Peach Fizz 10.

Gin, Limone, Symple Syrup, Peach Liqueur, Soda

Red Sin 10.

Fragola, St. Germain, Prosecco

Mirrorinha 10.

Cachaca, Fake Lime, Symple Syrup

ANALCOLICI

Cabana 8.

Arancia, Ananas, Limone, Granatina, Soda

Lunar 8.

Lime, Amarena, Nocciola, Panna, Soda

OLD SCHOOL

Fischietto 5.

Campari Soda, Zest Arancia



Lista Allergeni *Allergens list*

- 1 - *Pesce fish*
- 2 - *Molluschi molluscs*
- 3 - *Latticini dairy*
- 4 - *Glutine gluten*
- 5 - *Arachidi peanuts*
- 6 - *Uova eggs*
- 7 - *Soya soy*
- 8 - *Sesamo sesame*
- 9 - *Senape mustard*
- 10 - *Sedano celery*
- 11 - *Crostacei crustaceans*
- 12 - *Frutta a guscio nuts*

Servizio: 1,50 p.p.

Service Charge: 1,50 p.p.

Le informazioni circa la presenza di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala o consultando l'apposita tabella in relazione ai simboli numerici presenti sul menu

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty

Tutto il pesce crudo è stato regolarmente abbattuto in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 852 /2004 e CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono provenire da surgelazione o congelazione tramite abbattitore e indicati con il simbolo**

In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may come from freezing by blast chiller