



Food is a cultural expression and a way of life. The heart of Italian cuisine lies in fresh, high-quality ingredients, respected traditions, and the joy of bringing people together at the table.

Sharing a meal is a ritual, a time to connect, celebrate, and create memories. Meals are an essential part of *La Dolce Vita* – a lifestyle that values slowing down to enjoy life's finest moments around a well-set table.



Il cibo è un'espressione culturale ed uno stile di vita. Il cuore della cucina italiana giace in ingredienti freschi e di qualità, rispetto delle tradizioni, della gioia di portare le persone assieme al tavolo.

Condividere un pasto è un rito, un momento di connessione, celebrazione e crea ricordi. Ristorare, è una parte essenziale della Dolce Vita – uno stile di vita che avvalorà il prendersi del tempo per apprezzare il delicato momento attorno a un tavolo ben apparecchiato.

CAVIAR

SERVED ON CRUSHED ICE, HOMEMADE BINI,
SOUR CREAM, SHALLOTS, CHIVES, EGG

Sevruga 30 Gr

550

CRUDO

FRESH DAILY FROM THE SEA MARKET

Carpaccio di Orata

Wild sea bream, olive oil, Amalfi lemon zest

145

Tartare di Tonno

*Red tuna loin, crush avocado, lime
Add 8 Gr sevruga caviar*

165

120

CATCH OF THE DAY

FROM THE SEA MARKET DISPLAY TO YOUR PLATE

The Sea Market display invites you to discover a fresh selection of treasures
from the deep blue, prepared and cooked exactly to your liking.

WITH PASTA
SALT CRUST
ACQUAZZA STYLE
OVEN BAKED
CHARGRILLED
BAKED WITH POTATO

Market Price by 100g

Ask your waiter about today's fresh availability and daily additions.

Take a moment to visit the Sea Market Display
for a taste of ocean-fresh experience.



STARTERS

Carciofi e Grana Padano (D, G, V)	120
<i>Raw and crispy artichoke, Grana Padano</i>	
Carpaccio di Manzo (D, E)	130
<i>Beef carpaccio, truffle mayonnaise, Grana Padano</i>	
<i>Add 3 Gr black truffle</i>	50
Vitello Tonnato (E)	145
<i>Slow-cooked veal, tuna sauce, capers</i>	
Burrata 300 Gr (D, V)	165
<i>Tomato, basil, olive oil</i>	
<i>Add 3 Gr black truffle</i>	50
<i>Add 8 Gr sevruga caviar</i>	120
Calamari Fritti (D, E, G, S)	105
<i>Fried calamari, lime mayonnaise</i>	

SALADS

Insalata Verde La Baia (D, V)	135
<i>Lettuce, avocado, green beans, asparagus, Nocellara olives, Grana Padano</i>	
Insalata di Tonno alla Mediterranea (E)	135
<i>Mediterranean salad with tuna, potato, egg, olives, capers</i>	
Insalata di Polpo e Patate (S)	185
<i>Octopus, potato, celery, salmoriglio, Taggiasche olives</i>	

PIZZA

Margherita (D, G, V)	95
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
Quattro Formaggi (D, G, V)	120
<i>Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, smoked scamorza</i>	
Diavola (D, G)	130
<i>Tomato sauce, spicy beef spianata, mozzarella</i>	
Tartufo (D, G, V)	170
<i>Mozzarella, porcini mushroom, black truffle</i>	

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti alla Nerano (D, G, N, V) <i>Homemade "Nerano" spaghetti, courgette, Provolone del Monaco, basil</i>	120
Tagliolini al Tartufo Nero (D, E, G, V) <i>Black truffle fresh tagliolini, Grana Padano, butter</i>	160
Spaghetti alle Vongole (G, S) <i>Spaghetti with clams, garlic, chilli</i>	210
Linguine Limone e Caviale (D, G) <i>Amalfi lemon and sevruga caviar linguine</i>	280
Agnolotti al Ragù di Agnello (D, E, G) <i>Agnolotti stuffed with lamb ragu, Pecorino Romano, lamb jus</i>	145
Risotto ai Funghi Porcini (D, V) <i>Porcini mushroom risotto, Grana Padano, truffle oil</i>	145
<i>Add 3 Gr Black Truffle</i>	50
Risotto ai Frutti di Mare (D, S) <i>Mixed seafood risotto, tomato, bisque</i>	220

MEAT

Polletto Ruspante alla Griglia <i>Whole baby chicken, truffle sauce, fresh truffle</i>	180
Costolette di Agnello <i>Chargrilled lamb rack, chopped wild herbs</i>	280
Tagliata di Manzo 320 Gr <i>Chargrilled Angus beef rib-eye</i>	350
Tomahawk di Manzo 1.2 Kg <i>Beef tomahawk, two sides and two sauces of your choice</i>	1050

SIDE

Broccoli Saltati (V) <i>Charred broccolini</i>	45
Millefoglie di Patate (D, V) <i>Crispy potato mille-feuille</i>	45
<i>Add black truffle</i>	20
Purè di Patate (D, V) <i>Mashed potatoes</i>	45
<i>Add black truffle</i>	20
Patate Arrosto (D, V) <i>Buttered roasted baby potato, rosemary</i>	45