

il **Posto** **9**
7

MENÙ ALLA - CARTA

BAR CRUDO

Tonno, menta, ginger e miele

Yellow fin tuna, mint, ginger and honey

138

Insalata di pesce crudo e frutta esotica

Chef's choice of daily fish and exotic fruit salad

178

Capasanta, caviale di lime, spaghetti nero croccante

Raw scallop, lime caviar, crispy black ink spaghetti

158

Chef consiglia tre antipasti crudo

Tasting of three crudo

198

OSTRICHE

Oysters

Please check with your server for variety of fresh oysters

ZUPPE

Zuppa di astice

Lobster soup

78

Spinaci, uvetta ricotta pinoli e guanciale

Spinach, ricotta, raisin, pine nuts, guanciale ham

72

Cipolle calvados, lardo di colonnata

Onion and calvados soup

66

ANTIPASTI

Burrata, insalata di pomodori datterini

Fresh burrata cheese, Italian tomato dates salad

198

Mozzarella di bufala e pomodorini

Buffalo mozzarella and cherry tomato salad

138

Capasanta scottata, salsa topinambur, topinambur fritto, salsa al limone

Pan fried scallops, Jerusalem artichoke puree, white lemon sauce

148

Sardoni alla piastra.

Pan fried herb crumbed sardines

108

Fois-gras pera & pera al porto, riduzione di porto e quinoa fritta

Pan seared foie gras, pear and port sauce, port reduction, quinoa crumb

158

Carpaccio marinato, arancia candita germogli di pisello

Marinated beef carpaccio, orange zest, snow pea tendrils

138

Prosciutto di Parma

Italian Parma ham, home made fennel grissini

128

Affettati misti

Cold cut selection & white pizza

148

PASTA

Ravioli di ricotta e erbe, emulsione di pomodoro, basilico

Home made ravioli with ricotta, tomato and basil

158

Spaghetti vongole e bottarga

Spaghetti with clams and bottarga

178

Gnocchi “alla griccia” e canocchie

Home made gnocchi “alla griccia” and mantis shrimp

178

Spaghetti all’astice

Traditional lobster spaghetti

288

Tagliolini, gamberi rossi, ricci di mare e pomodoro fresco

Home made tagliolini, red prawn, sea urchin, fresh tomato

388

Cavatelli, ragu di faraona e gran capra

Home made cavatelli pasta, guinea fowl ragù and gran capra cheese

178

Spaghetti alla bolognese

Hand cut spaghetti, Wagyu bolognese ragout

168

I RISOTTI

acquarello rice

Risotto al parmigiano e pere alla grappa

Parmesan risotto and grappa pears

178

Risotto affumicato lime e calamaretti

Smoked risotto, lime and baby squid

188

PIZZA

Margherita

Mozzarella, tomato sauce, basil
148

Quattro formaggi

Four cheese: taleggio, buffalo mozzarella, Gorgonzola, pecorino
158

Bufalina

Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil
158

Mediterranea

Tomato sauce, oven-dried tomato, eggplant, stracciatella, basil
158

Siciliana

Oregano, spicy sausage, black olive, mozzarella, tomato sauce
158

Prosciutto di Parma

Italian Parma ham, arugula, Parmesan, mozzarella,
tomato sauce
168

Contadina

Italian sausage, fresh porcini, buffalo mozzarella
168

SECONDI

**Merluzzo nero, melanzana affumicata, pomodorini confit,
salsa di vongole e basilico**

Black cod, charred eggplant, house dried cherry tomato,
basil and clam sauce

248

Branzino all'acqua pazza

Pan seared sea bass fillet, "traditional Italian acqua pazza"

238

**Fritto misto di pesce, marmellata di ananas e lime,
chutney di pomodori verdi**

Mixed deep fried seafood: sardines, calamari, prawn, white fish,
pineapple with lime jam and green tomato mustard

328

Brodetto di pesce

Traditional Italian seafood casserole

328

Astice alla catalana

Poached lobster, red onion, tomato, celery, basil

428

Piccione, patate, sugo di piccione

Slow cooked pigeon, ratte potato, pigeon jus

248

Petto d'anatra, spinaci, salsa di mele e cannella, cipolla confit

Duck breast, sautéed spinach, apple and cinnamon sauce,
red onion confit

268

Maialino da latte, scalogno in agrodolce, indivia bruciata

Suckling pig, sweet and sour shallots, caramelized chicory

228

GRIGLIA

Grigliata mista di pesce

Hot seafood platter: king prawn, scampi, mantis shrimp,
scallop, cod, sea bass, calamari
488 per person (minimum for two)

Wagyu Bistecca

200grams Australian wagyu hanging tender steak
338

Controfiletto Australiano “Ranger valley”

340grams Australian Ranger Valley 300 days grain fed strip loin
368

Costola Bistecca

340grams USA Rib eye
328

**All steaks are served with ratte potato,
sautéed vegetables or mixed green salad**

DOLCI

Ciocolata calda con gelato al cocco

Vhalrona chocolate fondant, biscotti, coconut gelato

72

Tiramisu iL Posto

Our lighter take on the traditional

68

Cioccococco

Hot chocolate foam, chocolate brownie, coconut ice-cream

68

Pralina di nocciole

Hazelnut praline, hazelnut ice-cream, "zabaglione", salted caramel

68

Torta alle banane mousse di cioccolato gelato fior di latte e cannella

Banana cake, chocolate mousse, milk and cinnamon ice-cream

72

Fragole e spezie in osmosi e granita di agrumi e campari

Strawberries, mixed spice jus and citrus campari granite

64

Crostata al limone

Lemon tart, limoncello cream

70

Gelato

Selected premium gelato, biscotti

74

Affogato

Vanilla ice-cream, espresso and liqueur

80

Selezione di formaggi

Selection of Italian cheese, jam, honey, toasted bread

148