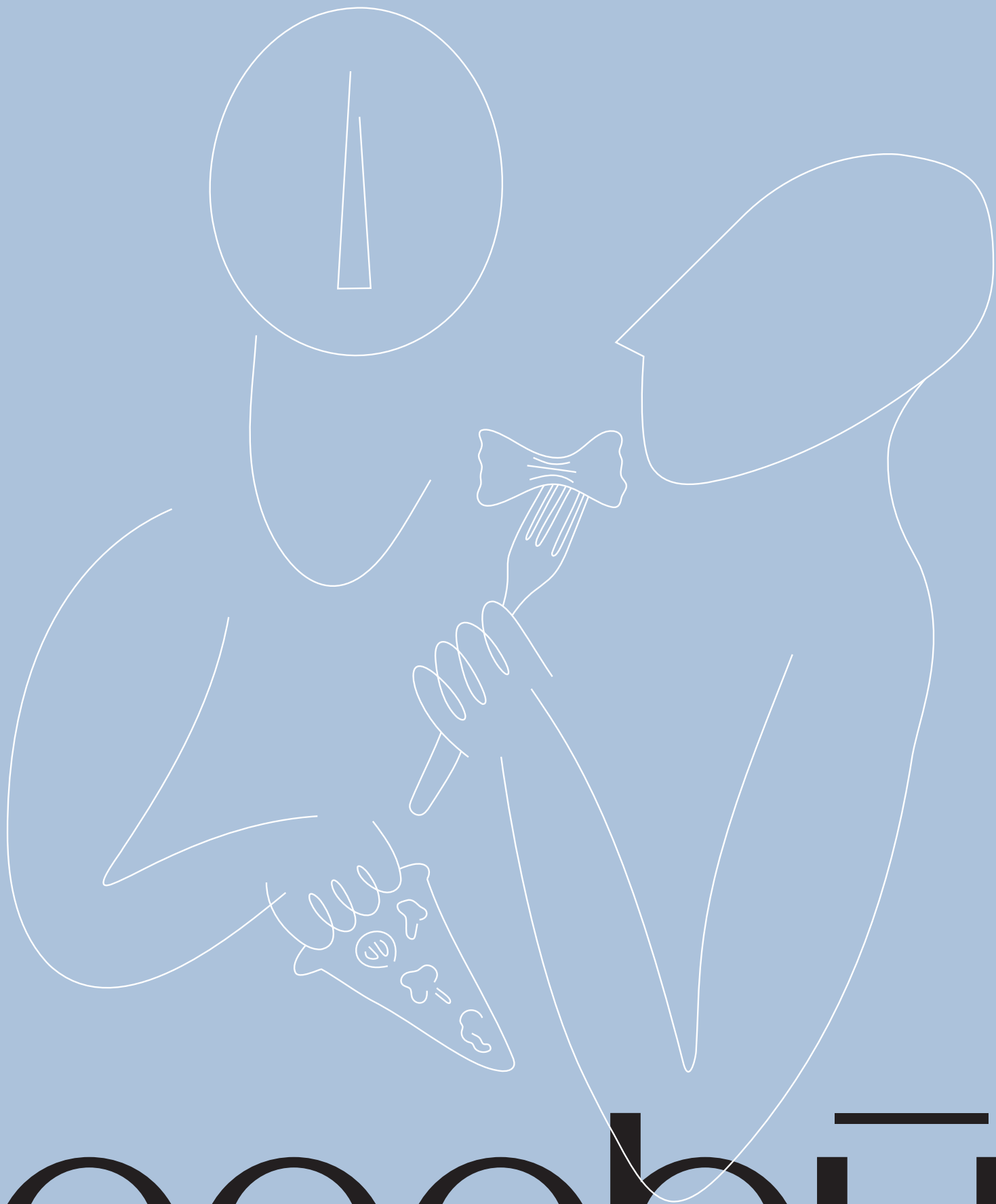




corbū

Il nostro menù è un viaggio attraverso l'Italia, modellato dalla memoria, dalla stagionalità e da un profondo rispetto per la materia prima. Dalla freschezza degli agrumi siciliani e del pesce crudo di altissima qualità alla profondità dei sapori delle carni cotte lentamente e della pasta fatta a mano, ogni piatto racconta una regione, una tradizione e un momento da condividere a tavola. Celebriamo le grandi ricette della cucina italiana accanto a interpretazioni contemporanee, guidati da semplicità, equilibrio e autenticità. Pizza, pasta, griglia e mare convivono in armonia, dando vita a un'esperienza gastronomica rilassata ma raffinata.

Questa è la cucina italiana come la viviamo noi:
generosa, espressiva
e profondamente radicata nella cultura.

This is Italian cuisine as we live it:
generous, expressive,
and deeply rooted in culture.

Our menu is a journey through Italy, shaped by memory, seasonality, and a deep respect for ingredients. From the freshness of Sicilian citrus and pristine raw seafood to the depth of slow-cooked meats and handmade pasta, each dish reflects a region, a tradition, and a moment meant to be shared around the table. We celebrate iconic Italian recipes alongside contemporary interpretations, guided by simplicity, balance, and authenticity. Pizza, pasta, grilled dishes, and seafood coexist in harmony, creating a relaxed yet refined dining experience.

ANTIPASTI. STARTERS

GF.	Insalata di Finocchi, Arance Siciliane e Alici	Sicilian Fennel, Orange & Anchovy Salad	26 €
VG, D. GF.	Insalata di Pomodori, Cipolla, Burrata e Basilico	Tomato, Red Onion, Burrata & Basil Salad	28 €
D.	Vitello Tonnato	Veal with Tuna Sauce	40 €
D.	Tartare di Tonno e Focaccia	Tuna Tartare & Focaccia	42 €
D, SF.	Scampi Carpaccio alla Pizzaiola	Carpaccio Langoustine Pizzaiola-Style	30 €

PRIMI. PASTA & RISOTTO

D. SF.	Spaghetti alle Vongole e Bottarga di Muggine	Spaghetti with Clams & Mullet Bottarga	48 €
D.	Lasagna della Nonna	Grandmother-Style Lasagna	34 €
VG. D.	Rigatoni alla Norma, Ricotta Salata	Rigatoni alla Norma, Salted Ricotta	28 €
D. SF.	Fregula Sarda ai Frutti di Mare	Sardinian Fregula with Seafood	52 €
VG. N. D.	Risotto Carnaroli, Barbabietola, Caprino, Nocciole e Menta	Beetroot Carnaroli Risotto, Goat Cheese, Hazelnut & Mint	36 €

PIZZA

D.	Margherita — Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico	Margherita — Tomato, Buffalo Mozzarella & Basil	20 €
D. N.	Tartufo — Stracciatella, Mortadella e Tartufo Nero	Tartufo — Stracciatella, Mortadella & Black Truffle	35 €
D. N.	Ortolana — Crema di Pomodori Gialli, Zucchine, Mozzarella di Bufala, Noci e Miele	Ortolana — Yellow Tomato Cream, Zucchine, Buffalo Mozzarella, Walnuts & Honey	25 €

SECONDI. MAIN COURSES

D.	Cotoletta di Vitello alla Milanese, Pomodorini Datterini e Parmigiano	Milanese-Style Veal Cutlet, Datterino Tomatoes & Parmigiano	56 €
D, SF.	Astice alla Catalana	Catalan-Style Lobster	72 €
D, VG, GF.	Parmigiana di Melanzane	Eggplant Parmigiana	34 €
D.	Bistecca alla Fiorentina con Salsa al Marsala	Florentine-Style T-Bone Steak with Marsala Sauce	110 €/kg
D.	Pollo alla Diavola	Spiced Chicken Diavola-Style	38 €
	Pesce del Giorno	Catch of the Day — Whole Grilled Fish	120 €/kg 140 €/kg

CONTORNI. SIDE DISHES

V. N. GF.	Caponata Siciliana Tradizionale	Traditional Sicilian Caponata	14 €
	Patate al Rosmarino	Rosemary Potatoes	12 €
	Insalata Mista di Stagione	Seasonal Mixed Salad	12 €

DOLCI. DESSERTS

D.	Tiramisù	Mascarpone Cream, Savoiardi, Espresso, Bitter Chocolate & Marsala Wine	15 €
N. D.	Torta Setteveli	Moist Chocolate Cake, Crunchy Hazelnut Praline & Milk Chocolate Ganache	16 €
D. GF. N.	Torta Cipriani	Vanilla Sponge Cake, Mascarpone, Rum Mousse & Coffee Meringue	16 €
D.	Babà Napoletano	Chantilly Cream, Peach Compote, Baked Peach & Rum	17 €
D. GF.	Mascarpone e Fichi	Poached Figs with Red Wine & Mascarpone Gelato	18 €

V. Vegan VG. Vegetarian D. Dairy N. Nuts
SF. Shellfish GF. Gluten Free S. Soy SU. Sustainably Sourced

Our menu incorporates sustainably sourced ingredients that evolve with the seasons.
As part of our commitment, the culinary team sources from local and responsible producers.

Please inform your server of any food aversions or intolerances.
All prices are in Euro and include all applicable taxes.

Market Inspector: Harry Nikolaou