

STARTERS

Fennel and Orange Salad - 12

Insalata di Finocchi e Arancia

Beetroot, Kale and Toasted Hazelnut Salad - 13

Insalata di Barbabietola con Cavolo Nero e Nocciole Tostate (D,Mu,N)

Bread Basket - 5

Cestino di Pane (N,Cr,Mo,E,S,Ce,C)



Olives- 4

Olive



Sicilian Aubergine Caponata - 9

Caponata di Melanzane alla Siciliana (Su,Ce)

MARIA'S

Fried Calamari with Citrus-Infused Mayo - 18

Calamari Fritti con Maionese Agrumata (Mo,C,E,D)

Luciana-Style Baby Octopus - 19

Polipetti alla Luciana (Mo,Su,C)

Truffle Arancini & Four-Cheese Fondue - 12

Arancinette al Tartufo con Fonduta ai 4 Formaggi (D,C,F,N,E,S,Cr)

Maria's Vitello Tonnato - 19

Vitello Tonnato alla Maria (F,E)

COLD STARTERS

TERRA

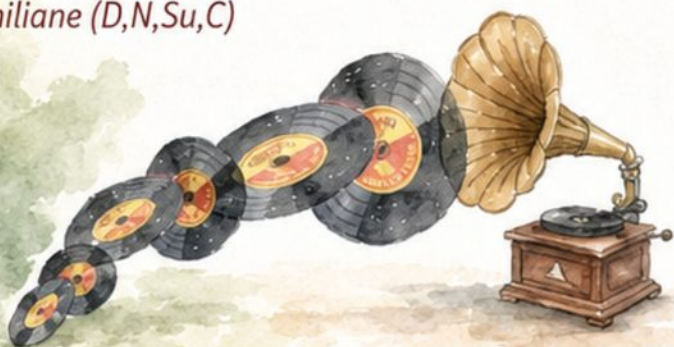


Beef Tartare with Parmesan Chip - 19

Carpaccio di Manzo con Chip di Parmigiano (D,E,Mu,Su)

Selection of Cured Meats and Cheeses with Traditional Emilian Tigelle (x2) - 34

Tagliere Misto, Salumi e Formaggi con Tigelle Emiliane (D,N,Su,C)



MARE



Mazara Red Prawn Carpaccio, Charred Lime, Mandarin Oil - 26

Carpaccio di Gambero Rosso con Lime Bruciato e Olio al Mandarino (Cr,Ce)

Bluefin Tuna Tartare with Mediterranean Ponzu - 21

Tartare di Tonno Rosso con Ponzu alla Mediterranea (F,Su,S,C)

Raw Seafood Platter with Mazara Langoustines & Red Prawns and Oysters - 89

Plateau di Crudi con Scampi, Gamberi Rossi di Mazara e Ostriche (Mo,Cr,Su)



A discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill

C - Cereals containing gluten, Ce - Celery ad celeriac, Cr - Crustaceans, E - Eggs, F - Fish, L - Lupin, P - Peanuts, D - Dairy, N - Nuts, Mo - Mollusc, Mu - Mustard, S - Soya Beans, Se - Sesame, Su - Sulphur Dioxide

Please inform our staff of any allergies and intolerances before ordering

Si prega di informare il nostro staff riguardo eventuali allergie o intolleranze prima di ordinare

PASTA

Spaghetti Tomato & Basil - 13

Spaghetti al Pomodoro & Basilico (D,C,E)

Slow-Braised Veal Ossobuco Ravioli - 26

Ravioli all'Ossobuco Brasato (E,Ce,D,Su,C,Ce)

Bigoli Carbonara - 19

Bigoli alla Carbonara (D,E,C)

Lemon Tagliolino with Mazara

Red Prawns -28

Tagliolino al Limone con Gambero Rosso di Mazara (Cr,E,C,F,Ce)

Linguine with Clams and Bottarga - 25

Linguine alle Vongole con Bottarga (E,Mo,F,C,Su)

Pappardelle Veal Ragu and Saffron - 24

Pappardelle Ragu di Vitello e Zafferano (F,D,E,Ce,C,Su)

Lobster Cappelli, Bisque and Samphire - 32

Cappelli Di Astice, Bisque e Salicornia (Cr,Su,C,E,D)

Bigoli alla Nerano - 18

Bigoli alla Nerano (D,C)

MAINS

Grilled Butterfly Mediterranean Seabass - 52

Branzino del Mediterraneo Grigliato a Libretto (x2) (F)

Mixed Fried Fish and Shellfish - 32

Frittura Mista di Pesce e Crostacei (F,C,E,Mo,Cr)

24H Slow-Cooked Beef Short Rib - 34

Costina di Manzo Brasata 24H (Ce,Su,D)

SOME OF MARIA'S COUNTER

Please refer to our waiter for the availability of the day

Richiedere al cameriere per la disponibilita del giorno

Cath of the Day, Grilled, Oven or Stewed - MP

Pescato del Giorno, Grigliato, al Forno o in Umido (F,Cr,Mo)

Chargrilled Marango Bone-In Ribeye - 84/Kg

Costata di Marango alla Brace

Seabass in Salt Crust (x2) - 89/Kg

Branzino in Crosta di Sale (x2) (F,E,Su)

SIDES

Triple-Cooked Potatoes - 8

Patate in Tre Cotture (C)

Spinach - 6

Spinaci (D)

Crispy Chips (Rosemary, Sea Salt or Parmesan) - 7

Patate Croccanti (Rosmarino, Sale o Parmigiano) (D,C)

Tenderstem Broccoli with Chickpea Puree - 9

Broccolini con Crema di Ceci (D,Se)

Roasted Potatoes - 6

Patate al Forno

A discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill

C - Cereals containing gluten, Ce - Celery ad celeriac, Cr - Crustaceans, E - Eggs, F - Fish, L - Lupin, P- Peanuts, D - Dairy, N - Nuts, Mo - Mollusc, Mu - Mustard, S - Soya Beans, Se - Sesame, Su - Sulphur Dioxide

Please inform our staff of any allergies and intolerances before ordering

Si prega di informare il nostro staff riguardo eventuali allergie o intolleranze prima di ordinare