

“**SCELTI DA TE**”

“**CHOSEN BY YOU**”

3 PORTATE A SCELTA DALLA CARTE

3 COURSES CHOSEN FROM A LA CARTE

€ 60,00 P.P

IL MENU È' DA INTENDERSI VALIDO SOLO SE OPZIONATO DA TUTTI I COMMENSALI E CON LE STESSE PIETANZE

THE MENU IS AVAILABLE ONLY IF OPTIONED FROM ALL DINERS AND WITH SAME DISHES

BEVANDE ESCLUSE

DRINKS NOT INCLUDED

“SCELTI PER TE”

“CHOSEN FOR YOU “

UN PERCORSO DI 6 PORTATE, PROPOSTE DALLO CHEF LUCA CARDINETTI *

*A WAY OF 6 COURSES, BY CHEF LUCA CARDINETTI **

€ 110,00



CON ABBINAMENTO DI 6 CALICI DI VINO, SCELTI DAL NOSTRO SOMMELIER

WINE PAIRING FOR YOUR 6 TASTING COURSES, BY OUR SOMMELIER

+ € 60,00 P.P.

*IL MENU È VALIDO SOLO SE OPZIONATO DA TUTTI I COMMENSALI E CON LE STESSE PIETANZE. IL PREZZO È DA INTENDERSI PER SINGOLO OSPITE

**THE MENU IS AVAILABLE ONLY IF OPTIONED BY ALL DINERS AND WITH SAME DISHES. PRICE IS FOR SINGLE GUEST*

*BEVANDE ESCLUSE

**DRINKS NOT INCLUDED*

ANTIPASTI

TARTARE DI AGNELLO LAZIALE, FAVE E ROBIOLA DI ROCCAVERANO

TARTARE OF LOCAL LAMB, BROAD BEANS AND ROCCAVERANO'S ROBIOLA

€ 24

}

SCALOPPA DI FOIE GRAS CON RADICCHIO, NOCI PECAN E PERE

ESCALOPE OF FOIE GRAS WITH RED CHICORY, PECAN NUTS AND PEARS

€ 30

}

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, BURRATA E GIARDINIERA DI PRIMIZIE

RED RAW PRAWNS, BURRATA AND SPRING VEGETABLES

€ 28

}

CARPACCIO DI SPIGOLA E CARCIOFI, BATTUTO MEDITERRANEO

SEABASS CARPACCIO AND ARTICHOKES, MEDITERRANEAN CREAM

€ 26

}

MAZZANCOLLE SCOTTATE AL LATTE DI COCCO , PASTA DI CURRY PICCANTE
CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE AL WOK

*SEARED PRAWNS IN COCONUT MILK , SPICY CURRY PASTE
WITH SEASONAL VEGETABLES SAUTEED IN A WOK PAN*

€ 28

}

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA ALLO ZAFFERANO, RICOTTA AFFUMICATA E DATTERINI GIALLI

PUMPKIN FLOWERS IN SAFFRON'S TEMPURA, SMOKED RICOTTA AND YELLOW DATTERINI TOMATOES

€ 20

PRIMI PIATTI

CAPPELLOTTI DI BACCALA' ALLA ROMANA

CAPPELLOTTI STUFFED WITH COD FISH IN ROMAN STYLE

€ 26

|

RISOTTO AL PARMIGIANO STAGIONATO 36 MESI, POMODORI DATTERINO AFFUMICATI E BASILICO THAY

RISOTTO WITH PARMIGIANO SEASONED 36 MONTHS, SMOKED DATTERINO TOMATOES AND THAY BASIL

€ 22

|

LINGUINE ALL'ASTICE AL PROFUMO DI CEDRO

LOBSTER LINGUINE WITH CEDAR FLAVOUR

€ 30

|

CANNELLONI DI SUINO NERO CASERTANO, BIETA E ARANCIA

CANNELLONI WITH CASERTANO'S BLACK PORK, CHARD AND ORANGE

€ 20

|

FETTUCCINA DI FARRO, STRACOTTO DI FARAONA E PIACENTINU ENNESE

SPELT'S FETTUCCINE, GUINEA FOWL STEW AND PIACENTINU ENNESE CHEESE

€ 20

SECONDI PIATTI

SEPPIA CON FINOCCHI, ZAFFERANO E CHORIZO

SQUID WITH FENNELS, SAFFRON AND CHORIZO

€ 32

|

SPIGOLA COTTA SUL SALE E SCAPECE DI ZUCCHINE

SEABASS COOKED ON SALT AND ZUCCHINI IN SCAPECE STYLE

€ 32

|

POLPO VERACE ALLA BRACE, SEDANO, PATATE E ANANAS

OCTOPUS ON BARBEQUE, CELERY, POTATOES AND PINEAPPLE

€ 30

|

FILETTO DI MANZO SCOZZESE, PATATE, CETRIOLO E YOGURT

SCOTTISH BEEF FILLET, POTATOES, CUCUMBER AND YOGURT

€ 36

|

PETTO D'ANATRA, CUORE DI LATTUGA, MANGO E PEPERONCINO

DUCK BREST, HEART OF LETTUCE, MANGO AND CHILI PEPPER

€ 34

|

ASPARAGI, UOVA DI QUAGLIA E PARMIGIANO VACCHE ROSSE

ASPARAGUS, QUAIL EGGS AND PARMIGIANO VACCHE ROSSE

€ 28

PER LA TABELLA ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
FOR THE ALERGENS TABLE CONTACT THE RESTAURANT STAFF

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°

Fish intended for consumption raw or practically raw have been subjected to a preventive remediation treatment complying with the requirements of Reg. CE 853/2004, all. III, section VIII, chapter 3, D letter, point 3"

FORMAGGI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
BITTO DOP
CACIOCAVALLO PODOLICO
PECORINO ROMANO DOP
GORGONZOLA NATURALE DOP
PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" DOP 36 MESI

€ 20

DESSERT

ASSOLUTO DI LIMONE
LEMON'S ABSOLUTE

€ 16

}

FRUTTA & SPEZIE
FRUIT & SPICES

€ 16

}

MOUSSE ALLO YOGURT, CILIEGIA E CARMELLO SALATO
YOGURT MOUSSE, CHERRIES AND SALTY CARMEL

€ 16

}

GNOCCO DI PESCA, PASSION FRUIT E LIME
PEACH'S GNOCCO, PASSION FRUIT AND LIME

€ 16

VINI DA DESSERT

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA GIOVANNI ALLEGRINI '09 <i>CORVINA 80%, RONDINELLA 15%, OSELETA 5%</i>	VENETO	€ 14
BAROLO CHINATO CERETTO <i>NEBBIOLO 100%</i>	PIEMONTE	€ 14
MOSCATO ROSA FRANZ HAAS <i>MOSCATO ROSA 100%</i>	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 12
PASSITO DI PANTELLERIA 'BEN RYE' DONNAFUGATA '15 <i>ZIBIBBO 100%</i>	SICILIA	€ 16
MARSALA BAGLIO FLORIO <i>GRILLO 100%</i>	SICILIA	€ 12
SHERRY PEDRO XIMENEZ ROMATE <i>PEDRO XIMENEZ 100%</i>	SPAGNA	€ 10