

Antipasti

Starting with...

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °*

The Great platter of Raw Fish and Crustaceans

€ 42

Sgombro laccato al Miele e Karkadé,
con Emulsione di Prescinseua, Alga Wakame
e Caviale di Melanzane °

*Honey and Karkadé lacquered Mackerel, Prescinseua Cheese emulsion,
Wakame Seaweed and Aubergine caviar*

€ 23

Capesante in Carrozza con Bufala,
Crema di Peperone agrodolce e Cocco disidratato °*

*Breaded Scallops with buffalo Mozzarella
sweet and sour Pepper cream and dehydrated Coconut*

€ 28

Midollo di Vitello gratinato, Tartare di Tonno,
Cozze alla Marinara e vele di Cipolla °*

Gratin of Veal Marrow, Tuna Tartare and Marinated Mussels and Onions

€ 25

Uovo 63° con Crema di Zucchine
e Polveri di Patate Viola, Borragine e Tartufo °

*63° Egg with Courgette cream and purple Potato powder,
Borage and Truffle*

€ 18

Ostriche Cadoret

Cadoret Oysters

€ 4 cad/each

Primi Piatti

First Course

Risotto “Riserva San Massimo” con Gamberi Viola,
Crema di Friggitelli alla Menta e Polvere di Aglio Nero ◦

*Risotto “Riserva San Massimo” with purple Prawns,
Mint and Friggitelli green pepper cream, Black Garlic powder*

€ 28

Cappellacci di Ricotta e Riccio di Mare,
su Bagna Cauda leggera e Rosso d’Uovo Marinato ◦*
(dedicato a Claudio)

*Ricotta and Sea-urchin Cappellacci
on light Bagna Cauda with marinated Egg-yolk
(dedicated to Claudio)*

€ 26

La nostra carbonara di Mare
con Guanciaie croccante e Katsuobushi ◦*

*Our sea carbonara
with crunchy Bacon and Bonito*

€ 24

Pappardelle al Nero di Seppia
con Sgombro affumicato e “Ciuppin” di Mare ◦

*Pappardelle with Squid ink
smoked Mackerel and Seafood “Ciuppin”*

€ 24

Gnocchetti di Ceci con Pesto Nostrano
su Crema di Patate Quarantine ◦

*Chickpea Dumplings with Pesto sauce
on Quarantine Potato cream*

€ 20

Secondi Piatti

Second Course

Aragosta alla Catalana con Maionese allo Sherry °

Catalan Lobster with Sherry-Mayonnaise

€ 38

Trancio di Rombo con Crema di Panissa, Cicoria Saltata
e Fondo Bruno di Pesce °

*Turbot Fish with Chickpea cream,
sauteed Cicory and brown Seafood Sauce*

€ 28

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello, Tartufo Nero,
Scaloppa di Foie Gras e ratatouille di Verdure °*

*Basilard Tuna with Veal Reduction,
Black Truffle, Escalope of Foie Gras and Vegetable Ratatouille*

€ 32

Frittura di Pesce, Crostacei e Verdurine croccanti,
con salsa Agrodolce e Balsamica °

*Fried Fish and Crustaceans with crunchy Vegetables
with sweet an sour and balsamic Sauce*

€ 26

Petto d'Anatra con riduzione al Vermouth,
Cipolla Caramellata e Frutti Rossi °

*Duck breast with Vermouth reduction,
Caramelized Onion and Red Fruits*

€ 25

Pancia di Agnello in Alga Nori,
Animelle, Cavolo Rosso e Melanzana Glassata °*

*Lamb belly in Nori seaweed, sweetbreads
Red Cabbage and glazed Eggplant*

€ 26

Dessert

Dessert

Spuma di Ricotta della Val di Vara,
Fragole Marinate e croccante di Cannolo °

*Val di Vara Ricotta foam
Marinated Strawberries and crunchy Cannolo*

€ 12

Sfera al Cioccolato Valrhona 70%
con cuore di Fragoline di Bosco e gelato allo Strega e Zafferano °

*70% Valrhona Chocolate sphere with wild strawberry heart,
Strega liquor and Saffron ice-cream*

€ 12

Millefoglie con Ganache alla Nocciola e Vaniglia,
Melone al Porto e il suo Sorbetto °

*Hazelnut and Vanilla Millefeuille,
Melon in Port wine and its Sorbet*

€ 12

Mi-Cuit al Pistacchio e The Matcha,
Salsa al Lampone e Sorbetto al Mango °

*Pistachio and Matcha tea Mi-Cuit
Raspberry sauce and Mango sorbet*

€ 12

Selezione di Formaggi con Miele e le nostre Mostarde

Cheese selection with Honey and Mustards

€18