

I Secondi Piatti

Second Course

Trancio di Pescato in salsa di Capperi
con Scarola saltata e crema di Carote allo Zenzero^o

Catch of the Day in capers sauce
with sautéed Escarole and Ginger carrot cream

€ 26

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello al Wasabi
e Ratatouille di Verdure^o

Basil and Lard Tuna with Wasabi veal sauce
and Ratatouille of vegetables

€ 25

Gamberi e Scampi al Sale su foglia di Limone^o

Prawns and Scampi with salt on lemon leaf

€ 32

Frittura di Pesce e Crostacei con Verdurine Croccanti^{o*}

Fried fish and shellfish with crunchy vegetables

€ 25

Petto d'Anatra in salsa all'Arancia con il suo Foie Gras,
su crostone di Pane nero e Zucchine Trombetta

Duck breast in orange sauce with its Foie Gras,
on toasted black bread and trumpet zucchini

€ 30

Filetto di Manzo al Chianti con Albicocche Confit
e Scaglie di Tartufo Nero

Beef fillet with Chianti apricots confit
and flakes of black truffle

€ 32