



## *Menu degustazione - Tasting menu*

Tartare di branzino, mela verde, pompelmo rosa e mizuna  
*Raw sea bass tartare, green apple, pink grapefruit and mizuna*



Tentacolo di piovra, crema di cannellini, nduja e fagiolini  
*Grilled octopus tentacle, cannellini beans cream, nduja and green beans*



Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e vongole veraci  
*Spaghetti with garlic, oil, chili pepper, parsley and clams*



Cefalo, crema di patate, radicchio marinato, fave e fondo di vitello al vino rosso  
*Grey mullet, creamed potatoes, marinated radicchio, broad beans and veal red wine sauce*



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolline brasate, salsa verde e cavolo nero  
*Roll lamb with Parma ham, braised onions, green sauce and black cabbage*



Bavarese al prosecco, meringa, mango e cialda al miele  
*Prosecco Bavarian cream, meringue, mango and honey wafer*

Menu a 6 portate: 125.00 € a persona  
*6 courses tasting menu: 125.00 € per person*

Il sommelier consiglia:  
*6 vini al bicchiere che accompagnano il menu*

Sommelier's suggestion:  
*6 wines by the glass paired with this menu*

58,00

**Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo**  
**The tasting menu is for the enjoyment of the entire table**



## *Antipasti - Starters*

Tartare di branzino, mela verde, pompelmo rosa e mizuna  
*Raw sea bass tartare, green apple, pink grapefruit and mizuna*

38,00



Tentacolo di piovra, crema di cannellini, nduja e fagiolini  
*Grilled octopus tentacle, cannellini beans cream, nduja and green beans*

35,00



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolline brasate, salsa verde e cavolo nero  
*Roll lamb with Parma ham, braised onions, green sauce and black cabbage*

35,00



Uovo in camicia, bruscandoli, aglio nero, pane fritto e salsa di spugnole  
*Poached egg, wild sprouts, black garlic, fried bread and morel mushrooms sauce*

35,00



## *Primi piatti - First course*

Risotto alla rapa rossa, carpaccio di capesante e botoli  
*Risotto with beetroot, scallop carpaccio, and baby artichokes*

40,00



Ravioli alla ricotta, piselli e crudità di seppia  
*Homemade ravioli stuffed with ricotta, peas and raw cuttlefish*

36,00



Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e vongole veraci  
*Spaghetti with garlic, oil, chili pepper, parsley and clams*

37,00



Penne quadre con erborinato di capra, porri e mirtilli  
*Penne quadre with goat blue cheese, leeks and blueberries*

36,00



## *Secondi - Main courses*

Cefalo, crema di patate, radicchio marinato, fave e fondo di vitello al vino rosso  
*Grey mullet, creamed potatoes, marinated radicchio, broad beans and veal red wine sauce*

43,00



Filetto di rombo, ortica, cardoncelli e salsa limone  
*Turbot fillet, nettle, cardoncelli mushrooms and lemon sauce*

45,00



Rollè di petto di faraona, asparagi e fonduta di Parmigiano 30 mesi  
*Guinea fowl breast roll, asparagus and 30 month Parmesan fondue*

43,00



Filetto di manzo, taccole, cremoso di carote e salsa al mosto  
*Beef fillet, snow peas, carrot creamy and must sauce*

45,00



## Menu Dolci - Dessert Menu

Magnum alla nocciola, copertura di noci e composta di fragole  
Hazelnut Magnum, walnut topping and fruit mint compote

18,00



Crème brûlée al pistacchio con sorbetto alla fragola  
*Pistachio crème brûlée with strawberry sorbet*

18,00



Bavarese al prosecco, meringa, mango e cialda al miele  
*Prosecco Bavarian cream, meringue, mango and honey wafer*

18,00



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia  
*Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream*

18,00



Selezione di formaggi italiani e confetture fatte in casa  
*Selection of italian cheese accompanied by homemade conserve*

25,00