



## *Menu degustazione - Tasting menu*

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e lamponi  
*Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and raspberries*



Capésante al lardo, orzo mantecato, peperoni olio dragoncello e aglio nero  
*Grilled scallops with lard, barley creamed, peppers, tarragon oil and black garlic*



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e fonduta di cavolfiore  
*Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and cauliflower fondue*



Branzino in crosta di mandorle e paprika affumicata, finocchi, ravanelli e salsa yougurt  
*Sea bass in almond crusted and smoked paprika, fennel, radishes and yoghurt sauce*



Quaglia scottata in padella con crocchetta e spuma di sedano rapa e cavolo nero  
*Quail grilled with croquette and celeriac foam and black cabbage*



Lemon curd, mousse di robiola, spugna e crumble di nocciola  
*Lemon curd, robiola mousse, hazelnut sponge and crumble*

Menu a 6 portate: 120.00 € a persona  
*6 courses tasting menu: 120.00 € 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*

57,00

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



## *Antipasti - Starters*

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e lamponi  
*Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and raspberries*

35,00



Capesante al lardo, orzo mantcato ai peperoni, olio dragoncello e aglio nero  
*Grilled scallops with lard, barley creamed, peppers, tarragon oil and black garlic*

35,00



Quaglia scottata in padella con crocchetta e spuma di sedano rapa e cavolo nero  
*Quail grilled with croquette and celeriac foam and black cabbage*

35,00



Quinoa, barbabietola marinata, robiola ed emulsione alla curcuma  
*Quinoa, marinated beetroot, robiola and turmeric emulsion*

35,00



## *Primi piatti - First course*

Risotto cacio e pepe, crudo di gamberi rossi e coulis di mela verde  
*Risotto cheese and pepper, raw red prawns and green apple sauce*

35,00



Tagliatelle verdi al ragù di anatra e indivia  
*Homemade green tagliatelle with duck ragout and endive*

35,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e fonduta di cavolfiore  
*Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and cauliflower fondue*

35,00



Ravioli ripieni alla robiola, crema di piselli e alici Cantabriche  
*Homemade ravioli stuffed with robiola cheese, peas cream and Cantabrian anchovies*

35,00



## *Secondi - Main courses*

Rombo con carciofini, pinoli e emulsione agli agrumi  
*Turbot with artichokes, pine nuts and citrus emulsion*

41,00



Branzino in crosta di mandorle e paprika affumicata, finocchi, ravanelli e salsa yogurt  
*Sea bass in almond crusted and smoked paprika, fennel, radishes and yoghurt sauce*

41,00



Coniglio allo speck, barbabietole di Chioggia al forno e salsa alla camomilla  
*Roasted rabbit with speck, Chioggia beetroots and chamomile sauce*

41,00



Controfiletto di manzo , gnocchi di semolino, fave e salsa arrabbiata  
*Strip loin steak sirloin, semolina gnocchi, broad beans and arrabbiata sauce*

43,00



## Menu Dolci - Dessert Menu

Lemon curd, mousse di robiola, spugna e crumble di nocciola

*Lemon curd, robiola mousse, hazelnut sponge and crumble*

15,00



Parfait al caffè, spuma di banana, banana caramellata e cioccolato al latte

*Coffee parfait, banana foam, caramelized banana and milk chocolate*

15,00



Millefoglie alle pere, gelato al mascarpone e caramello salato

*Pear millefeuille, mascarpone ice cream and salted caramel*

15,00



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

*Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream*

15,00



Selezione di formaggi italiani e confetture fatte in casa

*Selection of italian cheese accompanied by homemade conserve*

23,00