



Menu degustazione - Tasting menu

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Swordfish marinated and grilled with spices, sour cream and pomegranate



Piovra alla griglia, pastinaca e cavolo fiolaro
Grilled octopus, parsnips and fiolaro cabbage



Spaghetti mantecati al burro di Normandia, alici Cantabriche e mollica di pane
Spaghetti with Normandy butter, Cantabrian anchovies and breadcrumbs



Filetto di rombo in crosta di pistacchio, crema di cavolfiore e spinacetti
Turbot fillet in pistachio crust, cauliflower cream and baby spinaches



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, formaggio di capra, cavolo rosso e camomilla
Loin lamb with Parma ham, goat cheese, red cabbage and chamomile



Crème brulée con gelato al panettone, gel agli agrumi e spezie
Crème brulée with panettone ice cream, citrus fruit gel and spices

Menu a 6 portate: 100.00 € a persona
6 courses tasting menu: 100.00 € 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

45,00

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 melograno
Swordfish marinated and grilled with spices, sour cream and pomegranade

32,00



Piovra alla griglia, pastinaca e cavolo fiolaro
Grilled octopus, parsnips and fiolaro cabbage

28,00



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, formaggio di capra, cavolo rosso e camomilla
Loin lamb with Parma ham, goat cheese, red cabbage and chamomile

30,00



Carciofi scottati e la loro mousse, gel di mirtilli e puntarelle
Grilled artichokes and their mousse, blueberry gel and chicory

26,00



Primi piatti

Risotto allo zafferano, piccione e polvere di caffè
Risotto with saffron, pigeon and coffee powder

28,00



Gnocchi di melanzana, coulis di pomodoro e olive verdi di Cerignola
Homemade eggplant dumplings, tomato coulis and Cerignola green olives

26,00



Spaghetti mantecati al burro di Normandia, alici Cantabriche e mollica di pane
Spaghetti with Normandy butter, Cantabrian anchovies and breadcrumbs

27,50



Ravioli ripieni all'anatra, passata di castagne e tartufo nero
Homemade ravioli stuffed with duck, chestnut cream and black truffle

28,00



Secondi - Main courses

Filetto di rombo in crosta di pistacchio, crema di cavolfiore e spinacetti
Turbot fillet in pistacchio crust, cauliflower cream and baby spinaches

35,00



Coda di rospo con lenticchie di Castelluccio, zucca al forno e salsa di vino rosé
Monkfish with Castelluccio lentils, baked pumpkin and rosé sauce

34,00



Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, insalata Romana, shiitake e salsa sakè
Pork belly cooked at low temperature, Roman salad, shiitake mushrooms and sake sauce

33,00



Coscia di faraona disossata con cipolla rossa, cavolo Romano e mandarini
Bonings guinea fowl leg with red onion, Roman cabbage and tangerines

33,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Namelaka al cioccolato bianco e té matcha
con spuma di kiwi

*Namelaka with white chocolate and matcha tea
with kiwi foam*

15,00



Crème brulée con gelato al panettone, gel
agli agrumi e spezie

*Crème brulée with panettone ice cream, citrus
fruit gel and spices*

15,00



Crostatina al frutto della passione, meringa e salsa
mango

*Passion fruit tart, meringue and mango
sauce*

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*

22,00