



## *Menu degustazione - Tasting menu*

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



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e salicornia  
*Squid grilled stuffed with cod fish, potatoes cream and glasswort*



Spaghetti al ragù di piovra al profumo di aglio e peperoncino  
*Spaghetti with octopus ragout flavored with garlic and chilli pepper*



Pavè di branzino, piselli, cardoncelli e demi glace di funghi  
*Sea bass pavè, peas, oyster and mushroom demi glace*



Pancia di maialino con taccole, kumquat e maionese all'erba cipollina  
*Pork belly with snow peas, kumquats and chives mayonnaise*



Semifreddo al frutto della passione, spuma allo yogurt e insalatina esotica  
*Passion fruit parfait, yogurt mousse and exotic salad*

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 lampone  
*Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and raspberry*

32,00



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e salicornia  
*Squid grilled stuffed with cod fish, potatoes cream and glasswort*

28,00



Pancia di maialino con taccole, kumquat e maionese all'erba cipollina  
*Pork belly with snow peas, kumquats and chives mayonnaise*

28,00



Uovo di gallina fritto in panko, fonduta di taleggio, spinaci e tartufo primaverile  
*Hen egg fried in panko, taleggio cheese fondue, spinach and spring truffle*

26,00



## *Primi piatti - First course*

Risotto al Parmigiano 40 mesi, tartare di manzo, carciofini e aceto balsamico 25 anni  
*Risotto Parmesan cheese 40 months, beef tartare, artichokes and balsamic vinegar 25 years*

28,00



Gnocchi di patate tirati, ortica, fave e noce macadamia  
*Potato dumplings, nettle, broad beans and macadamia nut*

26,50



Spaghetti al ragù di piovra al profumo di aglio e peperoncino  
*Spaghetti with octopus ragout flavored with garlic and chilli pepper*

27,50



Ravioli di robiola, erbe e tartare di gamberi rossi di Sicilia  
*Homemade ravioli stuffed with robiola cheese, herbs and Sicilian red prawns tartare*

29,00



## *Secondi - Main courses*

Triglia al forno con crema di peperoni gialli, frigitelli e pomodorini confit  
*Red mullet baked with yellow cream peppers, friggittelli and confit cherry tomatoes*

36,00



Pavè di branzino, piselli, cardoncelli e demi glace di funghi  
*Sea bass pavé, peas, oyster and mushroom demi glace*

36,00



Rotolino di coniglio allo speck con cipollotto, fagiolini, limone e olive Taggiasche  
*Rabbit roll with speck, spring onion, green beans, lemon and Taggiasca olives*

36,00



Piccione arrostito con mele, formaggio di capra alla barbabietola e biette saltate  
*Roasted pigeon with apples, beetroot goat cheese and sautéed beets*

38,00



## Menu Dolci - Dessert Menu

Croccantino alle nocciole, spuma di popcorn e caramello

*Hazelnut crunchy, popcorn foam and caramel*

15,00



Crème brûlée al tè matcha con piccoli parfait di cioccolato bianco e sambuco

*Matcha tea creme brulee with little white chocolate and edelberry parfait*

15,00



Semifreddo al frutto della passione, spuma allo yogurt e insalatina esotica

*Passion fruit parfait, yogurt mousse and exotic salad*

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