



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di branzino, pompelmo, puntarelle e caviale
Raw sea bass tartare, grapefruit, chicory heart and caviar



Polpo alla piastra con salsa verde, scalogni e aglio nero
Grilled octopus with green sauce, shallots and black garlic



Spaghetti aglio, olio, peperoncino, cavolfiore e scampi crudi
Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper, cauliflower and raw scampi



Trancio di ricciola scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Amberjack grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranade



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavoletti di Bruxelles
Lamb loin with Parma ham, coconut barley and Brussels sprouts



Bavarese allo yuzu, sorbetto al mango e gel camomilla
Yuzu Bavarian cream, mango sorbet and chamomile gel

Menu a 6 portate: 120.00 € a persona

6 courses tasting menù: 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 menù

57,00

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



Antipasti - Starters

Tartare di branzino, pompelmo, puntarelle e caviale
Raw sea bass tartare, grapefruit, chicory heart and caviar

36,00



Polpo alla piastra con salsa verde, scalogni e aglio nero
Grilled octopus with green sauce, shallots and black garlic

35,00



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavoletti di Bruxelles
Lamb loin with Parma ham, coconut barley and Brussels sprouts

35,00



Uovo fritto, topinambur, fonduta di grana Padano e tartufo nero
Fried egg, Jerusalem artichoke grana Padano fondue and black truffle

35,00



Primi piatti - First course

Risotto di barbabietola, blu di capra e pistacchi
Risotto whit beetroot, goat's blue cheese and pistachios

34,00



Gnocchi fatti in casa in salsa di astice, porri e zafferano
Homemade dumplings with lobster, leeks and saffron sauce

36,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino, cavolfiore e scampi crudi
Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper, cauliflower and raw scampi

36,00



Ravioli all'anatra foie gras e salsa di carciofi
Homemade ravioli stuffed with duck and foie gras with artichoke sauce

36,00



Secondi - Main courses

Trancio di ricciola scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Amberjack grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranade

43,00



Rombo glassato al limone, finocchio, lenticchie e cipollotti
Turbot glazed with lemon, fennel, lentils and onions

41,00



Rotolo di pollo con indivia, shiitake saltati e demi glace alla ponzu
Chicken roll with endive, sautéed shiitake and ponzu demi glace

39,00



Tagliata di controfiletto con ketchup di susine e cime di rapa
Deer sirloin with plum ketchup and turnip tops

43,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Semifreddo al torrone, arance e cialda al Grand Marnier

Torrone parfait, oranges and Grand Marnier wafer

18,00



Crostatina al cioccolato, more e meringa bruciata

Chocolate tart, blackberry and burnt meringue

18,00



Bavarese allo yuzu, sorbetto al mango e gel camomilla

Yuzu Bavarian cream, mango sorbet and chamomile gel

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