Menu degustazione - Tasting menu

Tartare d'orata in salsa di cocco leggermente piccante e erbetta rapa
Sea bream tartare in a mildly spicy coconut sauce and turnip herbs

Capesante alla piastra, passata di broccoli, popcorn di amaranto e petali di cipolla rossa
Grilled scallops, broccoli sauce, amaranth popcorn and red onion petals

Spaghetti mantecati al finocchio, arance e alici Cantabriche
Spaghetti with fennel cream, oranges and Cantabrian anchovies

Ricciola alla piastra, radicchio di Treviso, mandorle e melograno
Grilled amberjack, Treviso radicchio, almonds and pomegranate

Tagliata di manzo alla piastra, purè di patate e cavolo Fiolaro
Grilled sliced beef, mashed potatoes and Fiolaro cabbage

Gelatina al lampone, mousse di robiola e spugna di castagne
Raspberry jelly, robiola mousse and chestnut sponge

Menu a 6 portate: 120.00 € a persona
6 courses tasting menù: 120.00 € per person

ll sommelier consiglia:
6 vini al bicchiere che accompagnano il menu

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

62,00

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

Antipasti - Starters

Tartare d'orata in salsa di cocco leggermente piccante e erbetta rapa
Sea bream tartare in a mildly spicy coconut sauce and turnip herbs

38,00

Capesante alla piastra, passata di broccoli, popcorn di amaranto e petali di cipolla rossa
Grilled scallops, broccoli sauce, amaranth popcorn and red onion petals

36,00

Quaglia scottata in padella, crema di paatte e porri, gorgonzola e noci pecan
Seared quail in frying pan, potato and leek cream, gorgonzola and pecans

36,00

Burrata Pugliese con insalatina di barbabietole, pompelmo e pistacchi
Puglian burrata with beetroots salad, grapefruit and pistachios

35,00

Primi piatti - First course

Risotto mantecato ai carciofi, aglio nero e animelle
Risotto with artichokes, black garlic and sweetbreads

36,00

Ravioli ripieni di Taleggio, vellutata di zucca e tartufo nero
Homemade ravioli stuffed with Taleggio cheese, pumpkin sauce and black truffle

36,00

Spaghetti mantecati al finocchio, arance e alici Cantabriche
Spaghetti with fennel cream, oranges and Cantabrian anchovies

38,00

Gnocchetti di patate, triglie e ricotta di bufala
Homemade potato dunplings, red mullet and buffalo ricotta

36,00

Secondi - Main courses

Merluzzo al forno, lenticchie di Castelluccio, bieta e guanciale
Baked cod fish, Castelluccio lentils, chard and guanciale

42,00

Ricciola alla piastra, radicchio di Treviso, mandorle e melograno
Grilled amberjack, Treviso radicchio, almonds and pomegranate

44,00

Piccione scottato in padella, foie gras, pan brioche, cicoria e quinoa croccante
Pigeon seared in frying pan, foie gras, brioche bread chicory and crispy quinoa

39,00

Tagliata di manzo alla griglia, purè di patate e cavolo Fiolaro
Grilled sliced beef, mashed potatoes and Fiolaro cabbage

42,00

Menu Dolci - Dessert Menu

Sablè alle mandorle, ganache al caffè, mele caramellate, cialda al miele e crema vaniglia

Almond sablé, coffee ganache, caramelized apples, honey wafer and vanilla cream

18,00

Sorbetto agli agrumi e mango con meringhe croccanti

Citrus and mango sorbet with crunchy meringues

18,00

Gelatina al lampone, mousse di robiola e spugna di castagne

Raspberry jelly, robiola cheese mousse, and chestnut sponge

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