



Menu degustazione - Tasting menu

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and pomegranate



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e crumble di pomodoro
Grilled squid stuffed with cod fish, potatoes cream and tomato crumbles



Spaghetti aglio, olio e peperoncino, battuta di gamberi rossi crudi e panure croccante
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, raw red prawn tartare and crunchy breadcrumbs



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 Fiolaro
Quail grilled with croquette and celeriac foam and Fiolaro cabbage



Lemon curd, mousse di robiola, spugna e crumble di castagne
Lemon curd, robiola mousse, chestnut sponge and crumble

Menu a 6 portate: 118.00 € a persona

6 courses tasting menù: 118.00 € 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

54,00

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



Antipasti - Starters

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and pomegranate

35,00



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e crumble di pomodoro
Grilled squid stuffed with cod fish, potatoes cream and tomato crumbles

32,00



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

33,00



Uovo fritto in panko, fonduta di taleggio, spinacetti e tartufo
Fried egg in panko, taleggio fondue, baby spinach and truffle

30,00



Primi piatti - First course

Risotto alla rapa rossa, blu di capra e pistacchi di Bronte
Risotto with beetroots, goat's blue cheese and Bronte pistachios

31,00



Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù d'agnello e indivia
Homemade egg tagliatelle with lamb ragout and endive

33,00



Spaghetti aglio, olio e peperoncino, battuta di gamberi rossi crudi e panure croccante
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, raw red prawn and crunchy breadcrumbs

33,00



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

33,00



Secondi - Main courses

Rombo, topinambur, scaloppa di fegato grasso, radicchio di Treviso marinato ai lamponi
Turbot, Jerusalem artichoke, foie gras, Treviso radicchio marinated with raspberries

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

39,00



Cosce di galletto marinato alle spezie e miele, pak choi e funghi shiitake
Cockerel legs marinated in spices and honey, pak choi and shiitake mushrooms

39,00



Controfiletto di manzo con purè di patate al rafano e cipolline glassate all'aceto
Strip loin steak with horseradish potatoes purée and vinegar-glazed onions

41,00



Menu Dolci - Dessert Menu

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

Lemon curd, robiola mousse, sponge and crumble chestnut

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