



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



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, formaggio di capra, cavolfiori e camomilla

Loin lamb with Parma ham, goat cheese, cauliflower and chamomile



Piovra scottata alla griglia, crema di patate e spinacetti crudi

Grilled octopus, potatoes cream and raw spinach



Spaghetti mantecati al burro di Normandia, alici Cantabriche e mollica di pane

Spaghetti with Normandy butter, Cantabrian anchovies and breadcrumbs



Filetto di rombo con topinambur, foie gras e punte di radicchio di Treviso marinato

Turbot fillet with Jerusalem artichoke, foie gras and marinated Treviso radicchio



Bavarese al mascarpone, crumble di cacao amaro e salsa al caffè

Mascarpone Bavarian cream, bitter cocoa crumble and coffee sauce

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 pomegranate

32,00



Piovra scottata alla griglia, crema di patate e spinacetti crudi

Grilled octopus, potatoes cream and raw spinach

28,00



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, formaggio di capra, cavolfiori e camomilla

Loin lamb with Parma ham, goat cheese, cauliflower 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 PIATTI - MAIN COURSES

Filetto di rombo con topinambur, foie gras e punte di radicchio di Treviso marinato

Turbot fillet with Jerusalem artichoke, foie gras and marinated Treviso radicchio

35,00



Coda di rospo con lenticchie di Castelluccio, zucca al forno e salsa di vino rosè

Monkfish with Castelluccio lentils, baked pumpkin and rosé wine sauce

34,00



Pancia di maiale cotta a basa 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



DESSERT

Namelaka al cioccolato bianco e the matcha con spuma di kiwi

Mamelaka with white chocolate and matcha tea with kiwi foam

15,00



Bavarese al mascarpone, crumble di cacao amaro e salsa al caffè

Mascarpone Bavarian cream, bitter cocoa crumble and coffee sauce

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 cheeses accompanied by homemade conserve

22,00