



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



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



Spaghetti mantecati al burro di Normandia, alici Cantabriche e mollica di pane
Spaghetti with Normandy butter, Cantabrian anchovies and breadcrumbs



Filetto di rombo in crosta di pistacchio, crema di cavolfiore e spinacetti
Turbot fillet in pistachio crust, cauliflower cream and baby spinaches



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



Crème brulée con mousse al cioccolato, gel agli agrumi e spezie
Crème brullée with chocolate mousse, citrus fruit gel and spices

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



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

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, barba di frate e tartufo primaverile
Hen egg fried in panko, taleggio cheese fondue, friar's beard 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 melanzana, coulis di pomodoro, ricotta affumicata e olive verdi di Cerignola
Homemade eggplant dumplings, tomato coulis, smoked ricotta 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 piselli e tartufo primaverile
Homemade ravioli stuffed with duck, peas cream and spring truffle

28,00



Secondi - Main courses

Filetto di rombo in crosta di pistacchio, crema di cavolfiore e spinacetti
Turbot fillet in pistachio crust, cauliflower cream and baby spinaches

35,00



Coda di rospo con lenticchie di Castelluccio, zucca al forno e salsa di vino rosé
Monkfish with Castelluccio lentils, baked pumpkin and rosé sauce

34,00



Costoletta di vitello cotta a bassa temperatura, insalata Romana, shiitake e salsa sakè
Veal chops cooked at low temperature, Roman salad, shiitake mushrooms and sake sauce

35,00



Coscia di faraona disossata, asparagi e purè di sedano rapa
Boneless guinea fowl leg, asparagus and celeriac purée

33,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Bavarese al cioccolato bianco, salsa caffè
e crumble di nocciole

*White chocolate Bavarian cream, coffee sauce
and hazelnut crumble*

15,00



Crème brulée con mousse al cioccolato, gel
agli agrumi e spezie

*Crème brulée with chocolate mousse, citrus
fruit gel and spices*

15,00



Semifreddo al frutto della passione, spuma al cocco
e insalatina esotica

*Passion fruit parfait, coconut 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*

22,00