



Menu degustazione - Tasting menu

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



Capesante al lardo, crema di cavolfiore e aglio nero
Grilled scallops with lard, cauliflower cream and black garlic



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 nero
Quail grilled with croquette and celeriac foam and black cabbage



Lemon curd, mousse di robiola, spugna e crumble di nocciola
Lemon curd, robiola mousse, hazelnut sponge and crumble

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

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

35,00



Capesante al lardo, crema di cavolfiore e aglio nero
Grilled scallops with lard, cauliflower cream and black garlic

35,00



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

35,00



Uovo fritto in panko, barba di frate, cardoncelli, fonduta di Parmigiano e tartufo
Fried egg in panko, friar's beard, cardoncelli mushrooms and Parmesan fondue and truffle

35,00



Primi piatti - First course

Risotto ai funghi shiitake, katsuobushi e carletti
Risotto with shiitake mushrooms, katsuobushi and carletti

35,00



Tagliatelle verdi al ragù di maiale e bruscandoli
Homemade green tagliatelle with pork ragù and wild sprouts

35,00



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

35,00



Ravioli ripieni alla robiola, crema di piselli e alici Cantabriche
Homemade ravioli stuffed with robiola cheese, peas cream and Cantabrian anchovies

35,00



Secondi - Main courses

Rombo con carciofini, pinoli e emulsione agli agrumi
Turbot with artichokes, pine nuts and citrus emulsion

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

41,00



Coniglio allo speck, barbabietole di Chioggia al forno e salsa alla camomilla
Roasted rabbit with speck, Chioggia beetroots and chamomile sauce

41,00



Costolette d'agnello , gnocchi di semolino, fave e salsa arrabbiata
Lamb chops, semolina gnocchi, broad beans and arrabbiata sauce

43,00



Menu Dolci - Dessert Menu

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

Lemon curd, robiola mousse, hazelnut sponge and crumble

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