



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di branzino, puntarelle, aracia e caviale
Raw sea bass tartare, orange, chicory heart and caviar



Polpo alla piastra con salsa verde, scalogni e aglio nero
Grilled octopus with green sauce, shallots and black garlic



Spaghetti aglio, olio, peperoncino, cavolfiore e scampi crudi
Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper, cauliflower and raw scampi



Pesce spada scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Swordfish grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranate



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavoletti di Bruxelles
Lamb loin with Parma ham, coconut barley and Brussels sprouts



Bavarese al mascarpone, biscotto sablè, frutti rossi e cioccolato frizzante
Mascarpone Bavarian cream, sablè biscuit, red fruits and sparkling chocolate

Menu a 6 portate: 120.00 € a persona
6 courses tasting menu: 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 menu

57,00

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



Antipasti - Starters

Tartare di branzino, puntarelle, arance e caviale
Raw sea bass tartare, chicory heart, orange and caviar

36,00



Polpo alla piastra con salsa verde, scalogni e aglio nero
Grilled octopus with green sauce, shallots and black garlic

35,00



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavoletti di Bruxelles
Lamb loin with Parma ham, coconut barley and Brussels sprouts

35,00



Uovo fritto, topinambur, fonduta di grana Padano e tartufo nero
Fried egg, Jerusalem artichoke grana Padano fondue and black truffle

35,00



Primi piatti - First course

Risotto di barbabietola, blu di capra e pistacchi
Risotto whit beetroot, goat's blue cheese and pistachios

34,00



Gnocchi fatti in casa al ragù di anatra e funghi porcini
Homemade dumplings with duck ragout and porcini mushrooms

36,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino, cavolfiore e scampi crudi
Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper, cauliflower and raw scampi

36,00



Ravioli alla zucca e foie gras e salsa di carciofi
Homemade ravioli stuffed with pumpkin and foie gras with artichoke sauce

36,00



Secondi - Main courses

Pesce spada scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Swordfish grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranade

43,00



Trancio di pescatrice glassato al limone, finocchio, lenticchie e cipollotti
Monkfish glazed with lemon, fennel, lentils and onions

41,00



Rotolo di pollo con indivia, shiitake saltati e demi glace alla ponzu
Chicken roll with endive, sautéed shiitake and ponzu demi glace

39,00



Tagliata di controfiletto con ketchup di susine e cime di rapa
Strip loin stek sirloin with plum ketchup and turnip tops

43,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Bavarese al mascarpone, biscotto sablè, frutti rossi e cioccolato frizzante
Mascarpone Bavarian cream, sablè biscuit, red fruits and sparkling chocolate

18,00



Semifreddo all'amaretto, coulis di pesche, noci pecan caramellate e caramello salato
Amaretto parfait, peach coulis, caramelized pecans nuts and salted caramel

18,00



Namelaka al the matcha, crumble al basilico, gelato al pistacchio e meringa
Namelaka matcha tea, basil crumble, pistachio ice cream and meringue

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