



Menu degustazione - Tasting menu

Cruditè di dentice, salsa lamponi, zenzero e salicornia
Raw snapper, glasswort, raspberry and ginger sauce



Piovra alla piastra, crema di fagiolini, anduja e spugna al nero di seppia
Octopus grilled, green beans cream, anduja and cuttlefish ink sauce



Spaghetti alla crema di cozze e peperoni gialli con polvere di prezzemolo
Spaghetti with cream of mussels and yellow peppers with parsley powder



Ricciola scottata con crema di sedano rapa, asparagi e mandorle
Amberjack grilled with celeriac cream, asparagus and almonds



Quaglia scottata, ciliege marinate all'orientale e scalogni
Quail grilled, oriental marinated cherries and shallots



Lemon curd al limone, mousse alla robiola e spugna al dragoncello
Lemon curd, robiola mousse and tarragon sponge

Menu a 6 portate: 125.00 € a persona
6 courses tasting menu: 125.00 € 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

58,00

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



Antipasti - Starters

Cruditè di dentice, salsa lamponi, zenzero e salicornia
Raw snapper, glasswort, raspberry and ginger sauce

36,00



Piovra alla piastra, crema di fagiolini, anduja e spugna al nero di seppia
Octopus grilled, green beans cream, anduja and cuttlefish ink sponge

35,00



Quaglia scottata, ciliege marinate all'orientale e scalogni
Quail grilled, oriental marinated cherries and shallots

35,00



Burrata Pugliese, spuma di pomodoro, pistacchi e salsa alla spirulina
Burrata Pugliese, tomato foam, pistachios and spirulina sauce

35,00



Primi piatti - First course

Risotto allo zafferano, zucchine in fiore e tartare di gamberi rossi

Risotto with saffron, zucchini in bloom and red prawns tartare

36,00



Rigatoncini agli spinaci, salsiccia, carciofini e tartufo bianchetto

Homemade spinach rigatoncini, sausage, artichokes and white truffle

36,00



Spaghetti alla crema di cozze e peperoni gialli con polvere di prezzemolo

Spaghetti with cream of mussels and yellow peppers with parsley powder

40,00



Ravioli ripieni di melanzana alla parmigiana, fonduta di pecorino e coulis di basilico

Homemade ravioli stuffed with eggplant parmesan, pecorino fondue and basil coulis

36,00



Secondi - Main courses

Ricciola scottata con crema di sedano rapa, asparagi e mandorle
Amberjack grilled with celeriac cream, asparagus and almonds

43,00



Branzino all'unilaterale, scarola, cipolla rossa, olive e capperi
Sea bass grilled, batavian endive, red onion, olives and capers

41,00



Pavè di pollo al timo, cavolo viola marinato, patate fondenti e salsa alla birra
Chicken Pavè with thyme, marinated purple cabbage, fondant potatoes and beer sauce

39,00



Filetto di manzo, taccole, cremoso di carote e salsa al mosto
Beef fillet, snow peas, carrot creamy and must sauce

44,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Magnum al pistacchio, copertura di cioccolato bianco e cocco con composta di fragole

Magnum with pistachio, white chocolate and coconut with strawberry compote

18,00



Pavlova con crema montata alla vaniglia e frutta fresca

Paulova with vanilla whipped cream and fresh fruit

18,00



Lemon curd al limone, mousse alla robiola e spugna al dragoncello

Lemon curd, robiola mousse and tarragon sponge

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