



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di capasanta, panna acida, cetrioli, ravanello e caviale
Raw scallop tartare, sour cream, cucumber, radish and caviar



Triglia al forno, zucca, fondo di carciofo e salsa pane
Baked red mullet, pumpkin, artichoke hearts and bread sauce



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



Branzino in crosta di pinoli, parmentier di porri e patate e tartufo
Sea bass in pine nut crust, leek and potato parmentier and truffle



Tagliata di manzo alla piastra, salsa verde, cipolline al vino bianco e frutti del capperi
Grilled sliced beef, green sauce, onions in white wine and caper fruits



Bavarese alla zucca, crumble di castagne e caramello all'arancia
Pumpkin Bavarian cream, chestnut crumble and orange caramel

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

62,00

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



Antipasti - Starters

Tartare di capasanta, panna acida, cetrioli, ravanello e caviale
Raw scallop tartare, sour cream, cucumber, radish and caviar

38,00



Triglia al forno, zucca, fondo di carciofo e salsa pane
Baked red mullet, pumpkin, artichoke hearts and bread sauce

36,00



Piccione scottato in padella, mais e pak-choi
Pigeon seared in frying pan, corn and pak choi

36,00



Fiori di zucca fritti alla ricotta di bufala, zucchine croccanti e salsa zafferano
Fried zucchini blossoms with buffalo ricotta, cryspy zucchini and saffron sauce

35,00



Primi piatti - First course

Risotto al nero, crudité di seppia e limone
Risotto with ink sauce, raw cuttlefish and lemon

36,00



Ravioli ripieni alla parmigiana, straciatella e coulis di basilico
Homemade ravioli stuffed with parmesan, straciatella cheese, and basil coulis

36,00



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

38,00



Tagliatelle al ragù di vitello e funghi porcini
Tagliatelle with veal ragoût and porcini mushrooms

36,00



Secondi - Main courses

Branzino in crosta di pinoli, parmantier di porri e patate e tartufo
Sea bass in pine nut crust, leek and potato parmentier and truffle

42,00



Ricciola alla piastra, cipollotti, mango e foie gras
Grilled amberjack, spring onions, mango and foie gras

44,00



Petto d'anatra in padella, mele al rosmarino e cicoria
Duck breast in frying pan with rosemary apples and chicory

39,00



Tagliata di manzo alla piastra, salsa verde, cipolline al vino bianco e frutti del capperio
Grilled sliced beef, green sauce, onions in white wine and caper fruits

42,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Bis di sorbetto con cioccolato e rabarbaro, ghanache alla barbabietola e biscotto al cacao

Chocolate and rhubarb sorbet duo, beetroot ghanache and cocoa biscuit

18,00



Semifreddo alla meringa, pere scottate e salsa mou

Meringue parfait, pears and mou sauce

18,00



Bavarese alla zucca, crumble di castagne e caramello all'arancia

Pumpkin Bavarian cream, chestnut crumble and orange caramel

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