



## *Menu degustazione - Tasting menu*

Crudo di branzino con arancia, puntarelle e ginepro  
*Raw sea bass with orange, chicory heart and juniper*



Capésante al lardo, orzo mantecato, peperoni olio dragoncello e aglio nero  
*Grilled scallops with lard, barley creamed, peppers, tarragon oil and black garlic*



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e fonduta di cavolfiore  
*Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and cauliflower fondue*



Rombo alla piastra, zucchine in fiore, vongole e la sua emulsione  
*Turbot grilled, zucchini in bloom, clams and its emulsion*



Petto di faraona scottato in padella, mais arrostito e patate viola  
*Guinea fowl breast grilled, roasted corn and purple potatoes*



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*

Crudo branzino con arancia, puntarelle e ginepro  
*Raw sea bass with orange, chicory heart and juniper*

35,00



Capesante al lardo, orzo mantcato ai peperoni, olio dragoncello e aglio nero  
*Grilled scallops with lard, barley creamed, peppers, tarragon oil and black garlic*

35,00



Petto di faraona scottato in padella, mais arrostito e patate viola  
*Guinea fowl breast grilled, roasted corn and purple potatoes*

35,00



Quinoa, barbabietola marinata, robiola ed emulsione alla curcuma  
*Quinoa, marinated beetroot, robiola and turmeric emulsion*

35,00



## *Primi piatti - First course*

Risotto al basilico, crudo di gamberi rossi e burrata  
*Risotto with basil, red raw prawns and burrata*

36,00



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 e fonduta di cavolfiore  
*Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and cauliflower fondue*

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*

Rombo alla piastra, zucchine in fiore, vongole e la sua emulsione  
*Turbot grilled, zucchini in bloom, clams and its emulsion*

41,00



Coda di rospo alla Carlina con melanzana e friggitello  
*Monkfish Carlina style with eggplant and friggitello pepper*

41,00



Filetto di maiale con speck barbabietole di Chioggia al forno e salsa alla camomilla  
*Roasted pork with speck, Chioggia beetroots and chamomile sauce*

41,00



Controfiletto di manzo, crema di cipolla bianca, anello di patata e salsa arrabbiata  
*Strip loin steak sirloin, white onion cream, potato ring and arrabbiata sauce*

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