



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di branzino, mela verde, pompelmo rosa e mizuna
Raw sea bass tartare, green apple, pink grapefruit and mizuna



Tentacolo di piovra, crema di cannellini, nduja e fagiolini
Grilled octopus tentacle, cannellini beans cream, nduja and green beans



Spaghetti alla barbabietola, carciofini e crema di mandorle
Spaghetti with beetroot, artichokes, and almond cream



Ombrina, crema di patate, radicchio marinato, fave e fondo di vitello al vino rosso
Shi drum, creamed potatoes, marinated radicchio, broad beans and veal red wine sauce



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolline brasate, salsa verde e cavolo nero
Roll lamb with Parma ham, braised onions, green sauce and black cabbage



Bavarese al prosecco, meringa, mango e cialda al miele
Prosecco Bavarian cream, meringue, mango and honey wafer

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

Tartare di branzino, mela verde, pompelmo rosa e mizuna
Raw sea bass tartare, green apple, pink grapefruit and mizuna

38,00



Tentacolo di piovra, crema di cannellini, nduja e fagiolini
Grilled octopus tentacle, cannellini beans cream, nduja and green beans

35,00



Quaglia arrosto con kumquat e cicoria al peperoncino
Roasted quail with kumquats and spicy chicory

35,00



Uovo in camicia, bruscandoli, aglio nero, pane fritto e salsa di spugnone
Poached egg, wild sprouts, black garlic, fried bread and morel mushrooms sauce

35,00



Primi piatti - First course

Risotto alla busara di scampi piccante
Risotto busara style, scampi and spicy

40,00



Ravioli alla ricotta, piselli e crudità di seppia
Homemade ravioli stuffed with ricotta, peas and raw cuttlefish

36,00



Spaghetti alla barbabietola, carciofini e crema di mandorle
Spaghetti with beetroot, artichokes and almond cream

37,00



Penne quadre al ragù di coniglio e carletti
Penne quadre with rabbit ragù and carletti

36,00



Secondi - Main courses

Ombrina, crema di patate, radicchio marinato, fave e fondo di vitello al vino rosso
Shi drum, creamed potatoes, marinated radicchio, broad beans and veal red wine sauce

43,00



Filetto di rombo, ortica, cardoncelli e salsa limone
Turbot fillet, nettle, cardoncelli mushrooms and lemon sauce

45,00



Rollè di petto di faraona, asparagi e fonduta di Parmigiano 30 mesi
Guinea fowl breast roll, asparagus and 30 month Parmesan fondue

43,00



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolline brasate, salsa verde e cavolo nero
Roll lamb with Parma ham, braised onions, green sauce and black cabbage

43,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Magnum alla nocciola, copertura di noci e composta di fragole
Hazelnut Magnum, walnut topping and fruit mint compote

18,00



Crème brûlée al pistacchio con sorbetto alla fragola
Pistachio crème brûlée with strawberry sorbet

18,00



Bavarese al prosecco, meringa, mango e cialda al miele
Prosecco Bavarian cream, meringue, mango and honey wafer

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