



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di manzancolle, crema di mozzarella e cetrioli
Raw king prawns tartare, mozzarella cream and cucumbers



Capesante alla piastra, avocado, panocchiette e salicornia
Grilled scallops, avocado, baby sweet corn and samphire



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



Pavè di ombrina, fagiolini, peperoni e salsa pane
Shi drum pavè, green beans, peppers and bread sauce



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolline, salsa verde e frutti del capperro
Roll lamb with Parma ham, braised onions, green sauce and caper fruits



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

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

58,00

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



Antipasti - Starters

Tartare di mazzancolle, crema di mozzarella e cetrioli
Raw king prawns tartare, mozzarella cream and cucumbers

38,00



Capasante alla piastra, avocado, panocchiette e salicornia
Grilled scallops, avocado, baby sweet corn and samphire

35,00



Quaglia scottata in padella, spuma di patate, spinaci e nduja
Seared quail, potato foam, spinach and nduja

35,00



Pomodori marinati alla ciliegia, cipolla rossa e ricotta di bufala al forno
Marinated tomatoes with cherry, red onion and baked buffalo ricotta

35,00



Primi piatti - First course

Risotto alla “Nerano” con piovra in umido e la sua salsa
Risotto “Nerano style” with octopus and its sauce

40,00



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

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, ginepro e pere marinate
Penne quadrare with rabbit ragù, juniper and marinated pears

36,00



Secondi - Main courses

Pavè di ombrina, fagiolini, peperoni e salsa pane
Shi drum pavè, green beans, peppers and bread sauce

43,00



Costoletta di rombo, spugnole e bieta
Turbot cutlet, morels mushrooms and chard

45,00



Faraona ripiena dei suoi fegatini, friggittelli, albicocche, pinoli e salsa alla birra
Guinea fowl stuffed with its livers, peppers, apricots, pine nuts and beer sauce

43,00



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolline, salsa verde e frutti del capperio
Roll lamb with Parma ham, braised onions, green sauce and caper fruit

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, mango e cialda al miele
Prosecco Bavarian cream, 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