



Menu degustazione - Tasting menu

Ricciola marinata con panna acida e lamponi
Raw amberjack marinated with sour cream and raspberries



Capesante 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



Branzino in crosta di mandorle e paprika affumicata, finocchi, ravanelli e salsa yougurt
Sea bass in almond crusted and smoked paprika, fennel, radishes and yoghurt sauce



Quaglia scottata in padella con crocchetta e spuma di sedano rapa e tatzoi
Quail grilled with celeriac croquette foam and tatzoi



Lemon curd, mousse di robiola, spugna e crumble di nocciola
Lemon curd, robiola mousse, hazelnut sponge and crumble

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

Ricciola marinata con panna acida e lamponi
Raw amberjack marinated with sour cream and raspberries

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



Quaglia scottata in padella con crocchetta e spuma di sedano rapa e tatzoi
Quail grilled with celeriac croquette foam and tatzoi

35,00



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

35,00



Primi piatti - First course

Risotto cacio e pepe, crudo di gamberi rossi e coulis di mela verde
Risotto cheese and pepper, raw red prawns and green apple sauce

35,00



Gnocchi fatti in casa al ragù di anatra e indivia
Homemade dumplings with duck ragout and endive

35,00



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

35,00



Ravioli ripieni alla burrata, pesto di basilico, rucola e cozze
Homemade ravioli stuffed with burrata cheese, basil pesto, rocket and mussels

35,00



Secondi - Main courses

Rombo con carciofini, pinoli e emulsione agli agrumi
Turbot with artichokes, pine nuts and citrus emulsion

41,00



Branzino in crosta di mandorle e paprika affumicata, finocchi, ravanelli e salsa yogurt
Sea bass in almond crusted and smoked paprika, fennel, radishes and yoghurt sauce

41,00



Coniglio allo speck, barbabietole di Chioggia al forno e salsa alla camomilla
Roasted rabbit with speck, Chioggia beetroots and chamomile sauce

41,00



Controfiletto di manzo , gnocchi di semolino, fave e salsa arrabbiata
Strip loin steak sirloin, semolina gnocchi, broad beans and arrabbiata sauce

43,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Lemon curd, mousse di robiola, spugna e crumble di nocciola

Lemon curd, robiola mousse, hazelnut sponge and crumble

15,00



Parfait al caffè, spuma di banana, banana caramellata e cioccolato al latte

Coffee parfait, banana foam, caramelized banana and milk chocolate

15,00



Millefoglie alle pere, gelato al mascarpone e caramello salato

Pear millefeuille, mascarpone ice cream and salted caramel

15,00



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream

15,00



Selezione di formaggi italiani e confetture fatte in casa

Selection of italian cheese accompanied by homemade conserve

23,00