



Menu degustazione - Tasting menu

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and pomegranade



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e crumble di pomodoro
Grilled squid stuffed with cod fish, potatoes cream and tomato crumbles



Spaghetti aglio, olio e peperoncino, battuta di gamberi rossi crudi e panure croccante
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, raw red prawn tartare and crunchy breadcrumbs



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 cavolo Fiolaro
Quail grilled with croquette and celeriac foam and Fiolaro cabbage



Lemon curd, mousse di robiola, spugna e crumble di castagne
Lemon curd, robiola mousse, chestnut sponge and crumble

Menu a 6 portate: 118.00 € a persona
6 courses tasting menù: 118.00 € 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

54,00

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



Antipasti - Starters

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and pomegranate

35,00



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e crumble di pomodoro
Grilled squid stuffed with cod fish, potatoes cream and tomato crumbles

32,00



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

33,00



Uovo fritto in panko, fonduta di taleggio, spinacetti e tartufo
Fried egg in panko, taleggio fondue, baby spinach and truffle

30,00



Primi piatti - First course

Risotto alla rapa rossa, blu di capra e pistacchi di Bronte
Risotto with red turnip, goat's blue cheese and Bronte pistachios

31,00



Tagliatelle all'uovo fatte in casa al tartufo bianco
Homemade egg tagliatelle with white truffle

65,00



Spaghetti aglio, olio e peperoncino, battuta di gamberi rossi crudi e panure croccante
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, raw red prawn and crunchy breadcrumbs

33,00



Ravioli ripieni all'anatra, crema di castagne e tartufo nero
Homemade ravioli stuffed with duck, chestnut cream and black truffle

33,00



Secondi - Main courses

Rombo, topinambur, scaloppa di fegato grasso, radicchio di Treviso marinato ai lamponi
Turbot, Jerusalem artichoke, foie gras, Treviso radicchio marinated with raspberries

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

39,00



Cosce di galletto marinato alle spezie e miele, pak choi e funghi shiitake
Cockerel legs marinated in spices and honey, pak choi and shiitake mushrooms

39,00



Controfiletto di manzo con purè di patate al rafano e cipolline glassate all'aceto
Strip loin steak with horseradish potatoes purée and vinegar-glazed onions

41,00



Menu Dolci - Dessert Menu

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

Lemon curd, robiola mousse, sponge and crumble chestnut

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