



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di mazzancolle, code di scampo, arancia, puntarelle e caviale
Raw king prawns tartare, scampi tails, orange, puntarelle and caviar



Piovra alla piastra, lenticchie di Castelluccio, nduja e cipolla rossa
Grilled octopus, Castelluccio lentils, nduja and red onion



Spaghetti al sugo d'astice e cavolo fiolaro
Spaghetti with lobster sauce and fiolaro cabbage



Branzino alla griglia, crema di finocchi, calamari e olive taggiasche
Sea bass grilled, fennel cream, calamari and taggiascha olives



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 mazzancolle, code di scampo, arancia, puntarelle e caviale
Raw king prawns tartare, scampi tails, orange, puntarelle and caviar

38,00



Piovra alla piastra, lenticchie di Castelluccio, nduja e cipolla rossa
Grilled octopus, Castelluccio lentils, nduja and red onion

35,00



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

35,00



Uovo fritto in panko, verza, spuma di parmigiano e tartufo
Fried egg, savoy cabbage, parmesan foam and truffle

35,00



Primi piatti - First course

Risotto alla rapa rossa, carpaccio di capesante e crema di broccoli

Risotto with beetroot, scallop carpaccio, and broccoli cream

40,00



Penne quadre con erborinato di capra, porri e mirtilli

Penne quadre with goat blue cheese, leeks and blueberries

36,00



Spaghetti al sugo d'astice e cavolo fiolaro

Spaghetti with lobster sauce and fiolaro cabbage

40,00



Cappellacci ripieni di brasato, mela cotogna e radicchio tardivo

Homemade cappellacci stuffed with braised beef, quince and radicchio

36,00



Secondi - Main courses

Branzino alla piastra, crema di finocchi, calamari e olive taggiasche

Sea bass grilled, fennel cream, calamari and taggiascha olives

43,00



Filetto di rombo, crema di topinambur, radicchio di Chioggia e lamponi

Turbot fillet, Jerusalem artichoke cream, Chioggia radicchio and raspberries

45,00



Quaglia, carciofi, aglio nero e tatsoi

Quail, artichokes, black garlic and tatsoi

43,00



Filetto di manzo, taccole, cremoso di carote e salsa al mosto

Beef fillet, snow peas, carrot creamy and must sauce

45,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Magnum alla nocciola, copertura di noci e composta di fragole

Hazelnut Magnum, walnut topping and fruit mint compote

18,00



Sablé di grano saraceno, crema montata e ganache agli arachidi

Buckwheat sablé, whipped cream and peanut ganache

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