



Menu degustazione - Tasting menu

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



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e carletti
Squid grilled stuffed with cod fish, potatoes cream and carletti



Spaghetti al ragù di piovra al profumo di aglio e peperoncino
Spaghetti with octopus ragout flavored with garlic and chilli pepper



Filetto di rombo, maionese all'alicci del Cantabrico, asparagi bianchi, uova di quaglia e tatsoi
Turbot fillet, Cantabrian anchovy mayonnaise, white asparagus, quail eggs and tatsoi



Pancia di maialino con taccole, kumquat e maionese all'erba cipollina
Pork belly with snow peas, kumquats and chives mayonnaise



Semifreddo al frutto della passione, spuma allo yogurt e insalatina esotica
Passion fruit parfait, yogurt mousse and exotic salad

Menu a 6 portate: 100.00 € a persona

6 courses tasting menu: 100.00 € 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

45,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menu 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 pomegranade

32,00



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e carletti
Squid grilled stuffed with cod fish, potatoes cream and carletti

28,00



Pancia di maialino con taccole, kumquat e maionese all'erba cipollina
Pork belly with snow peas, kumquats and chives mayonnaise

28,00



Uovo di gallina fritto in panko, fonduta di taleggio, barba di frate e tartufo primaverile
Hen egg fried in panko, taleggio cheese fondue, friar's beard and spring truffle

26,00



Primi piatti - First course

Risotto al Parmigiano 40 mesi, tartare di manzo, carciofini e aceto balsamico 25 anni
Risotto Parmesan cheese 40 months, beef tartare, artichokes and balsamic vinegar 25 years

28,00



Gnocchi di patate tirati, ortica, fave e noce macadamia
Potato dumplings, nettle, broad beans and macadamia nut

26,50



Spaghetti al ragù di piovra al profumo di aglio e peperoncino
Spaghetti with octopus ragout flavored with garlic and chilli pepper

27,50



Bottoni ripieni alle mazzancolle, bisque al cocco e crudità di asparagi verdi
Buttons pasta stuffed with prawns, coconut bisque and green asparagus crudité

29,00



Secondi - Main courses

Filetto di rombo, maionese all'alici del Cantabrico, asparagi bianchi, uova di quaglia e tatsoi
Turbot fillet, Cantabrian anchovy mayonnaise, white asparagus, quail eggs and tatsoi

36,00



Pavè di branzino, piselli, spugnole e demi glace di funghi
Sea bass pavé, peas, morels and mushroom demi glace

36,00



Rotolino di coniglio allo speck con cipollotto, fagiolini, limone e olive Taggiasche
Rabbit roll with speck, spring onion, green beans, lemon and Taggiasca olives

36,00



Piccione arrostito con mele, formaggio di capra alla barbabietola e biette saltate
Roasted pigeon with apples, beetroot goat cheese and sautéed beets

38,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Croccantino alle nocciole, spuma di popcorn e caramello

Hazelnut crunchy, popcorn foam and caramel

15,00



Crème brûlée al tè matcha con piccoli parfait di cioccolato bianco e sambuco

Matcha tea creme brulee with little white chocolate and edelberry parfait

15,00



Semifreddo al frutto della passione, spuma allo yogurt e insalatina esotica

Passion fruit parfait, yogurt mousse and exotic salad

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