



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di capasanta, panna acida, cetrioli, ravanello e caviale
Raw scallop tartare, sour cream, cucumber, radish and caviar



Triglia al forno, zucca, fondo di carciofo e salsa pane
Baked red mullet, pumpkin, artichoke hearts and bread sauce



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e scampi crudi
Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and raw scampi



Branzino in crosta di pinoli, parmentier di porri e patate e tartufo
Sea bass in pine nut crust, leek and potato parmentier and truffle



Costolette di agnello, salsa verde, cipolline al vino bianco e frutti del capperio
Lamb chops, green sauce, onions in white wine and caper fruits



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

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

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 capasanta, panna acida, cetrioli, ravanello e caviale
Raw scallop tartare, sour cream, cucumber, radish and caviar

38,00



Triglia al forno, zucca, fondo di carciofo e salsa pane
Baked red mullet, pumpkin, artichoke hearts and bread sauce

36,00



Piccione scottato in padella, mais e pak-choi
Pigeon seared in frying pan, corn and pak choi

36,00



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

35,00



Primi piatti - First course

Risotto al nero, crudité di seppia e limone
Risotto with ink sauce, raw cuttlefish and lemon

36,00



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

36,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e scampi crudi
Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and raw scampi

38,00



Tagliatelle al ragù di vitello e funghi porcini
Tagliatelle with veal ragoût and porcini mushrooms

36,00



Secondi - Main courses

Branzino in crosta di pinoli, parmantier di porri e patate e tartufo
Sea bass in pine nut crust, leek and potato parmentier and truffle

40,00



Pesce spada alla piastra con pesche, cipollotti e bieta arrostita
Grilled swordfish with peaches, spring onions and roasted chard

42,00



Carrè di maiale in padella con mele al rosmarino e cicoria
Loin pork in frying pan with rosemary apples and chicory

39,00



Costolette di agnello, salsa verde, cipolline al vino bianco e frutti del capperi
Lamb chops, green sauce, onions in white wine and caper fruits

42,00



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