



## Menu degustazione - Tasting menu

Cruditè di dentice, salsa lamponi, zenzero e salicornia  
*Raw snapper, glasswort, raspberry and ginger sauce*



Piovra scottata, salsa goulash, carletti, cialda di polenta e spuma di rafano  
*Octopus grilled, goulash sauce, carletti, polenta wafer and horseradish foam*



Spaghetti all' astice, piselli e limone  
*Spaghetti with lobster, peas and lemon*



Pesce spada scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno  
*Swordfish grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranade*



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavoletti di Bruxelles  
*Lamb loin with Parma ham, coconut barley and Brussels sprouts*



Bavarese allo yuzu, sorbetto al mango e gel camomilla  
*Yuzu Bavarian cream, mango sorbet and chamomile gel*

Menu a 6 portate: 125.00 € a persona  
*6 courses tasting menù: 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 menù*

58,00

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



## *Antipasti - Starters*

Crudità di dentice, salsa lamponi, zenzero e salicornia  
*Raw snapper, glasswort, raspberry and ginger sauce*

36,00



Piovra scottata, salsa goulash, carletti, cialda di polenta e spuma rafano  
*Octopus grilled, goulash sauce, carletti, polenta wafer and horseradish foam*

35,00



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavoletti di Bruxelles  
*Lamb loin with Parma ham, coconut barley and Brussels sprouts*

35,00



Uovo fritto, crema di asparagi, bruscandoli e bottarga di muggine  
*Fried egg, asparagus cream, wild sprouts and mullet bottarga*

35,00



## *Primi piatti - First course*

Risotto di ortiche, spugnole e troncchetto di capra  
*Risotto whit nettles, morels and goat's cheese*

34,00



Maccheroncini fatti in casa agli spinaci, salsiccia e asparagi  
*Homemade spinach maccheroncini, sausage and asparagus*

36,00



Spaghetti all'astice, piselli e limone  
*Spaghetti with lobster, peas and lemon*

36,00



Ravioli alla zucca foie gras e salsa di carciofi  
*Homemade ravioli stuffed with pumpkin and foie gras with artichoke sauce*

36,00



## *Secondi - Main courses*

Pesce spada scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno  
*Swordfish grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranade*

43,00



Rombo glassato al limone, finocchio, lenticchie e cipollotti  
*Turbot glazed with lemon, fennel, lentils and onions*

41,00



Rotolo di pollo con indivia, shiitake saltati e demi glace alla ponzu  
*Chicken roll with endive, sautéed shiitake and ponzu demi glace*

39,00



Tagliata di controfiletto con ketchup di susine e cime di rapa  
*Strip loin steak sirloin with plum ketchup and turnip tops*

43,00



## Menu Dolci - Dessert Menu

Semifreddo al torrone, arance e cialda al Grand Marnier

*Torrone parfait, oranges and Grand Marnier wafer*

18,00



Crostatina al cioccolato, more e meringa bruciata

*Chocolate tart, blackberry and burnt meringue*

18,00



Bavarese allo yuzu, sorbetto al mango e gel camomilla

*Yuzu Bavarian cream, mango sorbet and chamomile gel*

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