



## *Menu degustazione - Tasting menu*

Tartare di branzino, pompelmo, puntarelle e caviale  
*Raw sea bass tartare, grapefruit, chicory heart and caviar*



Polpo alla piastra con salsa verde, scalogni e aglio nero  
*Grilled octopus with green sauce, shallots and black garlic*



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



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



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: 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*

57,00

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



## *Antipasti - Starters*

Tartare di branzino, pompelmo, puntarelle e caviale  
*Raw sea bass tartare, grapefruit, chicory heart and caviar*

36,00



Polpo alla piastra con salsa verde, scalogni e aglio nero  
*Grilled octopus with green sauce, shallots and black garlic*

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, topinambur, fonduta di grana Padano e tartufo nero  
*Fried egg, Jerusalem artichoke grana Padano fondue and black truffle*

35,00



## *Primi piatti - First course*

Risotto di barbabietola, blu di capra e pistacchi  
*Risotto whit beetroot, goat's blue cheese and pistachios*

34,00



Gnocchi fatti in casa in salsa di astice, porri e zafferano  
*Homemade dumplings with lobster, leeks and saffron sauce*

36,00



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

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