



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



Ricciola scottata con crema di sedano rapa, asparagi e mandorle
Amberjack grilled with celeriac cream, asparagus and almonds



Quaglia al timo, fonduta di pecorino e fave
Quail with thyme, pecorino fondue and broad beans



Lemon curd al limone, mousse alla robiola e spugna al dragoncello
Lemon curd, robiola mousse and tarragon sponge

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

Crudité 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



Quaglia al timo, fonduta di pecorino e fave
Quail with thyme, pecorino fondue and broad beans

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



Rigatoncini agli spinaci, salsiccia, carciofini e tartufo bianchetto
Homemade spinach rigatoncini, sausage, artichokes and white truffle

36,00



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

40,00



Ravioli alla burrata, rucola, pomodorini gialli e alici Cantabriche
Homemade ravioli stuffed with burrata, rocket, yellow tomatoes and Cantabrian anchovies

36,00



Secondi - Main courses

Ricciola scottata con crema di sedano rapa, asparagi e mandorle
Amberjack grilled with celeriac cream, asparagus and almonds

43,00



Branzino all'unilaterale, scarola, cipolla rossa, olive e capperi
Sea bass grilled, batavian endive, red onion, olives and capers

41,00



Pavè di pollo al timo, cavolo viola marinato, patate fondenti e salsa alla birra
Chicken Pavè with thyme, marinated purple cabbage, fondant potatoes and beer sauce

39,00



Filetto di manzo, barba di frate, cremoso di carote e salsa al mosto
Beef fillet, monk's beard, carrot creamy and must sauce

44,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Magnum al pistacchio, copertura di cioccolato bianco e cocco con composta di fragole
Magnum with pistachio, white chocolate and coconut with strawberry compote

18,00



Paulova con crema montata alla vaniglia e frutta fresca
Paulova with vanilla whipped cream and fresh fruit

18,00



Lemon curd al limone, mousse alla robiola e spugna al dragoncello
Lemon curd, robiola mousse and tarragon sponge

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