



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



Trancio di ricciola scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Amberjack 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

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



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

40,00



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

Trancio di ricciola scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Amberjack 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