

Dinner Menu

Dinner Menu



ANTIPASTI

MAZZANCOLLE* SCOTTATE, INDIVIA BELGA E CREMA PARMANTIER	€ 28
Seared prawns, belgian endive, parmantier cream	
CAPPASANTA* CON CAROTE, ZENZERO E NOCI DI MACADAMIA	€ 30
Scallops with carrot, ginger and macadamia nuts	
TARTARE DI MANZO CONDITA, CHIPS AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO DI STAGIONE	€ 32
Beef tartare, parmesan chips and seasonal black truffle	
CARPACCIO DI POLPO* CON FINOCCHI E FRUTTI DI BOSCO	€ 26
Octopus carpaccio with fennel and berries	
GAZPACHO DI ANGIURIA E CROSTINI	€ 22
Watermelon gazpacho with bread crouton	
Tartufo di stagione in aggiunta	al gr. € 7
Additional seasonal truffle	

PRIMI PIATTI

MEZZO PACCHERO AL RAGU DI ARAGOSTELLA* CON BUFALA E LIME	€ 32
Half pacchero with baby lobster ragù, buffalo mozzarella and lime	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ARSELLE*	€ 34
Spaghetti guitar shape with baby clams	
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AI GAMBERI ROSSI* CON MANDORLE E POLVERE DI ARANCIA	€ 34
Risotto "San Massimo Riserva" with red prawns, almond and orange powder	
BOTTONI DI PECORINO CON BURRO AL LIMONE, SCAMPI* CRUDI E GUANCIALE	€ 32
Pecorino cheese ravioli with lemon butter, raw scampi and pork cheek	
BUSIATE CON CREMA DI MELANZANE, SALSA ALLA MENTA CON POMODORINI E RICOTTA SALATA	€ 24
Busiate pasta handcrafted with aubergine, mint and tomatoes sauce, salty ricotta fresh cheese	
Tartufo di stagione in aggiunta	al gr. € 7
Additional seasonal truffle	

Dinner Menu



SECONDI

PESCATO DEL GIORNO* ALL'ISOLANA, AL FORNO, AL SALE CON VERDURINE GRIGLIATE O PATATE AROMATICHE Catch of the day isolana style or oven baked or salt crust served with grill vegetables or roasted potatoes	all'hg.	€ 14
FILETTO DI MANZO SCOTTATO E LA SUA RIDUZIONE CON SCHIACCIATA DI PATATE Beef fillet in a beef sauce with mashed potatoes		€ 34
OMBRINA* ALLA MEDITERRANEA CON OLIVE, DATTERINI, CAPPERI IN FIORE E LIMONE CANDITO Croaker fish mediterranean style with olives, datterino tomatoes, capers and lemon		€ 32
FRITTO IMPERIALE DI ACCIUGHE* IN TEMPURA, CIPOLLE ROSSE E SALVIA Imperial fried with anchovies in tempura, red onion and sage		€ 30
SFOGLIA DI VERDURE CON GEL AL TERIAKY E SALSA AL BASILICO Phyllo pastry roll with vegetables, teriaky gel and basil sauce		€ 22
Tartufo di stagione in aggiunta Additional seasonal truffle	al gr.	€ 7

DOLCI

TARTELLETTA AL LIMONE Lemon tart		€ 14
CESTINO DI PASTA FILLO CON CREMA AL MASCARPONE E FRAGOLE Mascarpone and strawberries cream in a cooked phyllo pastry		€ 14
LA NOSTRA MILLEFOGLIE RIVISITATA Decomposed millefeuille		€ 14
CANNOLO SCOMPOSTO CON MOUSSE DI RICOTTA E CANDITI Cannolo with ricotta cheese mousse and candied fruit		€ 14

Dinner Menu



Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale incaricato.

Oltre al nostro menu siamo a completa disposizione per qualsiasi altra richiesta. Su prenotazione sarà possibile richiedere prodotti pregiati come caviale, ostriche, tartufo di stagione, bistecca Fiorentina. Alcuni prodotti potranno essere sostituiti in caso di mancanza di reperibilità sul mercato ed il nostro personale sarà incaricato di comunicare ogni modifica.

Tutti i prodotti ittici serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore a una temperatura non superiore a -20° e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento, regolamento CE n. 853/2004. Per motivi di stagionalità e reperibilità sul mercato alcuni dei prodotti segnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

On request, our staff can provide information on allergens.

In addition to our menu we are at your disposal for any other requests. Upon reservation it will be possible to request fine products such as caviar, oysters, seasonal truffles, Florentine steak. Some products can be replaced in case of lack of availability on the market and our staff will be in charge to communicate any changes.

All raw fish products served have undergone a preventive remediation treatment in a blast chiller at a temperature not above -20 degrees for 24h, as required by the relevant legislation, EC regulation no. 853/2004. For seasonal reason and availability on the market, some of the products marked with an asterisk may be frozen.
