

MENÙ DEGUSTAZIONE – TASTING MENU

CIASCUN MENÙ DEGUSTAZIONE È INTESO PER UN MINIMO DI DUE PERSONE
EACH TASTING MENU IS INTENDED FOR A MINIMUM OF TWO GUESTS.

I CLASSICI

90

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE (A:1-11)
Tempura zucchini flowers with “scapece” zucchini

SPAGHETTI DI GRAGNANO AI CINQUE POMODORI (A:1)
Gragnano Spaghetti with five tomato varieties

MILANESE DI VITELLO CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA (A:1-3-7)
Veal Milanese with rocket, cherry tomatoes and Grana shavings

BABÀ AL RHUM, CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO (A:1-3-7)
Rum-soaked Babà with Chantilly cream and forest berries

I CONTEMPORANEI

120

BON BON DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, ZUPPETTA DI OLIVE DI NOCELLARA DEL BELICE, MANDORLE E CAVIALE (A:2-4)
Mazara del Vallo red prawn bon bon, Nocellara del Belice olive soup, almonds and caviar

GNOCCHETTI DI PATATE CON ZUCCHINE, VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE (A:1-4-14)
Potato gnocchetti with zucchini, clams and mullet bottarga

BRANZINO, LA SUA ESSENZA, CON VARIAZIONE DI FINOCCHIO COTTO E CRUDO (A:4)
Sea bass, its essence, with cooked and raw fennel variations

PASTIERA “A MODO MIO” (A:1-3-7)
Pastiera “my way”

ANTIPASTI – *STARTERS*

BON BON DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, ZUPPETTA DI OLIVE DI NOCELLARA DEL BELICE, MANDORLE E CAVIALE (A:2-4)	33
<i>Mazara del Vallo red prawn bon bon, Nocellara del Belice olive soup, almonds and caviar</i>	
SEPPIA E PATATE (A:9-14)	28
<i>Cuttlefish and potatoes</i>	
UOVO POCHÉ, RICOTTA DI BUFALA, BIETOLA E TARTUFO NERO (A:3-7)	28
<i>Poached egg, buffalo ricotta, chard and black truffle</i>	
FASSONA AL MARE (A:6-14)	30
<i>Fassona beef tartare with sea flavours (sea urchin, oyster and clam sauce and anchovy colatura)</i>	
POLIPETTO COTTO DOLCEMENTE, CECI DI CONTRONE E OLIO AL ROSMARINO (A:9-14)	28
<i>Slow-cooked baby octopus, Controne chickpeas and rosemary oil</i>	

PRIMI PIATTI – *FIRST COURSE*

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO AL PROFUMO DI LIMONE CON SCAMPI, CAPPERI E BURRATA (A:2-7-9) <i>Carnaroli Riserva San Massimo risotto with lemon aroma, langoustines, capers and burrata</i>	34
LINGUINE AL BURRO DI BUFALA, ALGA SPIRULINA, RICCI DI MARE E COLATURA DI ALICI DI CETARA (A:1-2-3-4-7) <i>Linguine with buffalo butter, spirulina, sea urchin and anchovy colatura from Cetara</i>	30
CAPPELLETTI DI PASTA ALL’UOVO CON PARMIGIANO VACCHE ROSSE, TARTUFO NERO E IL SUO BRODO (A:1-3-7) <i>Egg pasta cappelletti with Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse”, black truffle and its broth</i>	32
GNOCCHETTI DI PATATE CON ZUCCHINE, VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE (A:1-4-14) <i>Potato gnocchetti with zucchinis, clams and mullet bottarga</i>	30
ZITI ALLA GENOVESE CON TARTARE DI TONNO ALL’ERBA CIPOLLINA (A:1-4) <i>Ziti pasta “Genovese style” with tuna tartare and chives</i>	28

SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

BRANZINO, LA SUA ESSENZA, CON VARIAZIONE DI FINOCCHIO COTTO E CRUDO (A:4-6-7)	34
<i>Sea bass, its essence, with cooked and raw fennel variations</i>	
COME UNA MILANESE DI TONNO, CON SCAROLA MARITATA E OLIO AI PINOLI (A:1-4-8)	32
<i>“Milanese-style” tuna with escarole “maritata” and pine nut oil</i>	
AGNELLO ARROSTO, PRUGNA, AGLIO NERO E PAK-CHOI	32
<i>Roasted lamb with plum, black garlic and pak choi</i>	
MANZO, MELANZANE AFFUMICATE E MILLEFOGLIE DI PATATE (A:5-7)	32
<i>Beef with smoked eggplant and potato millefeuille</i>	
PESCATO DEL GIORNO A CURA DELLO CHEF (A:4)	130/KG
<i>Catch of the day, selected by the Chef</i>	

Gentile Ospite, La informiamo che alcuni prodotti utilizzati, in assenza di prodotti freschi, sono surgelati all'origine oppure congelati in loco nel rispetto delle procedure previste dal Regolamento CE 852/04.

Elenco degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, we inform you that some products provided are, in the absence of fresh products, frozen at source or frozen on site respecting procedures according the Reg. EC 852/04.

Allergen list: 1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and products thereof; 4. Fish and products thereof; 5. Peanuts and products thereof; 6. Soyabeans and products thereof; 7. Milk and products thereof; 8. Nuts; 9. Celery and products thereof; 10. Mustard and products thereof; 11. Sesame seeds and products thereof; 12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof.