

DEGUSTAZIONE (CARNE_MEAT)

Petto di fagiano, asparagi saltati e fondo bruno aromatizzato agli agrumi e timo

Pheasant breast, sautéed asparagus and citrus-thyme jus

Pici al ragù bianco di coniglio e olive taggiasche

Pici with white rabbit ragù and Taggiasca olives

Tagliatelle al sugo di anatra, crema di parmigiano reggiano e aceto balsamico

Tagliatelle with duck ragù, Parmigiano Reggiano cream and balsamic vinegar

Picanha, agretti, albicocche e aglio nero

Picanha, agretti, apricots and black garlic

Predessert

Pan bisquit alla menta, ganache al cioccolato bianco, vaniglia e fragola

Mint sponge cake, white chocolate ganache, vanilla and strawberry

70€ Bevande Escluse

70€ Drinks Excluded

(PESCE_FISH)

Triglia scottata, pappa al pomodoro, olive e capperi

Seared red mullet, tomato bread soup, olives and capers

Linguine “Monograno Felicetti” mantecate al burro affumicato, colatura di alici, lime e tartare di scampo

“Monograno Felicetti” linguine with smoked butter, anchovy colatura, lime and langoustine tartare

Cappelletti ripieni di branzino su crema di piselli, asparagi e fiori di zucca

Cappelletti filled with sea bass on pea cream, asparagus and zucchini flowers

Filetto di dentice in crosta di patate, maionese al prezzemolo e spinacino saltato

Red snapper fillet in potato crust, parsley mayonnaise and sautéed baby spinach

Predessert

Cheesecake al passion fruit, biscotto al grano saraceno e sorbetto ai frutti tropicali e gel di dragoncello

Passion fruit cheesecake, buckwheat biscuit, tropical fruit sorbet and tarragon gel

85€ Bevande Escluse

85€ Drinks Excluded

DEGUSTAZIONE (VEGETERIANA_VEGETERIAN)

Fiori di zucca ripieni di quinoa e verdure di stagione, crema di piselli e porro fritto
Zucchini flowers stuffed with quinoa and seasonal vegetables, pea cream and fried leek

Bottoni ripieni di ricotta “burro e salvia”
“Bottoni” filled with ricotta, butter and sage

Ravioli ripieni di melanzana arrostita, crema di basilico e pomodorini confit
Ravioli filled with roasted eggplant, basil cream and confit cherry tomatoes

Tart tatin di zucchine, pesto di pomodori secchi, feta e gelato al basilico
Zucchini tart tatin, sundried tomato pesto, feta and basil gelato

Predessert

Cestino di pasta frolla alle mandorle con mousse allo yogurt, albicocche al basilico e nocciole

Almond shortcrust basket with yogurt mousse, basil apricots and hazelnuts

70€ Bevande Escluse
70€ Drinks Excluded

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo, disponibile solo a cena
The tasting menu must be ordered by the entire group, available for dinner

A N T I P A S T I

Crostatina di pasta brisè ripiena di caponata di verdure di stagione e caprino
alle erbe aromatiche

*Shortcrust pastry tart filled with seasonal vegetable caponata and goat
cheese with aromatic herbs*

€20

(1-7-8)

Fiori di zucca ripieni di quinoa e verdure di stagione, crema di piselli e
porro fritto

*Zucchini flowers stuffed with quinoa and seasonal vegetables, pea cream
and fried leek*

€18

(8)

Triglia scottata, pappa al pomodoro, olive e capperi
Seared red mullet, tomato bread soup, olives and capers

€22

(1-4)

Carpaccio di polpo, sedano rapa sotto aceto, ravanello e pompelmo rosa

Octopus carpaccio, pickled celeriac, radish and pink grapefruit

€22

(14)

Petto di fagiano, asparagi saltati e fondo bruno aromatizzato agli agrumi e
timo

Pheasant breast, sautéed asparagus and citrus-thyme jus

€24

(7)

Tartare di manzo, mele verde al basilico e maionese alla salsa di soia

Beef tartare, green apple with basil and soy sauce mayonnaise

€24

(3-6)

P R I M I

Pici al ragù bianco di coniglio e olive taggiasche

Pici with white rabbit ragù and Taggiasca olives

€26

(1-8-10)

Ravioli ripieni di melanzana arrostita, crema di basilico e pomodorini confit

Ravioli filled with roasted eggplant, basil cream and confit cherry tomatoes

€22

(1-3-7)

Linguine “Monograno Felicetti” mantecate al burro affumicato, colatura di alici, lime e tartare di scampo

“Monograno Felicetti” linguine with smoked butter, anchovy colatura, lime and langoustine tartare

€26

(1-2-4-7)

Tagliatelle al sugo di anatra, crema di parmigiano reggiano e aceto balsamico

Tagliatelle with duck ragù, Parmigiano Reggiano cream and balsamic vinegar

€24

(1-3-8-10)

Cappelletti ripieni di branzino su crema di piselli, asparagi e fiori di zucca

Cappelletti filled with sea bass on pea cream, asparagus and zucchini flowers

€24

(1-3-4)

Bottoni ripieni di ricotta “burro e salvia”

“Bottoni” filled with ricotta, butter and sage

€22

(1-3-7)

S E C O N D I

Filetto di dentice in crosta di patate, maionese al prezzemolo e spinacino saltato
Red snapper fillet in potato crust, parsley mayonnaise and sautéed baby spinach
€34
(3-4)

Piccione alla brace, carote e riduzione al vermouth rosso
Charcoal-grilled pigeon, carrots and red vermouth reduction
€34
(10)

Astice al burro, millefoglie di sedano rapa e patate, salsa al topinambur
Butter-poached lobster, celeriac and potato millefeuille, Jerusalem artichoke sauce
€40
(2-3-7)

Tart tatin di zucchine, pesto di pomodori secchi, feta e gelato al basilico
Zucchini tart tatin, sundried tomato pesto, feta and basil gelato
€26
(1-7-13)

Picanha, agretti, albicocche e aglio nero
Picanha, agretti, apricots and black garlic
€30

Parmigiana di melanzane su crema di basilico
Eggplant parmigiana on basil cream
€26

LISTA ALLERGENI_ *ALLERGY LIST*

- 1-GLUTINE/ *GLUTEN*
- 2-CROSTACEI/ *CRUSTACEANS*
- 3-UOVA/ *EGG*
- 4-PESCE/ *FISH*
- 5-ARACHIDI/ *PEANUTS*
- 6-SOIA/ *SOY*
- 7-LATTE/ *DAIRY*
- 8-SEDANO/ *CELERY*
- 9-SENAPE/ *MUSTARDS*
- 10-ANIDIRIDE SOLFOROSA/ *SULFITES*
- 11-SESAMO/ *SESAME*
- 12-LUPINI/ *LUPINS*
- 13-FRUTTA A GUSCIO/ *NUTS*
- 14-MOLLUSCHI/ *MOLLUSKS*



* IN QUESTI PIATTI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI
PRODUCTS MAY BE FROZEN