

# ANTIPASTI \_ APPETIZERS

TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO CON HUMUS DI CECI, POMODORINI CONFIT  
E MAIONESE ALL'AGLIO NERO

*GRILLED OCTOPUS SERVED OVER GARBANZO BEAN HUMMUS, CONFIT  
TOMATOES AND BLACK GARLIC MAYONNAISE*

18€

(14)

MISTO DI MARE SU CREMA DI PATATE E CHIPS AL NERO DI SEPPIA  
*SEAFOOD OVER CREAMY POTATOES AND BLACK SQUID INK CHIPS*

20€

(2-4-14)

FIORE DI ZUCCA RIPENO SU CREMA DI PISELLI E OLIO ALLA MENTA  
*STUFFED ZUCCHINI FLOWER OVER A CREAM OF PEA AND A DRIZZLE OF MINT  
INFUSED OLIVE OIL*

16€

(7)

CROSTATINA DI PASTA BRISE RIPIENA DI MARMELLATA DI POMODORI DATTERINO  
E CAPRINO ALLE ERBE FRESCHE

*PASTA BRISE CROSTATATA FILLED WITH CHERRY TOMATO MARMALADE AND A  
HERB INFUSED CAPRINO CHEESE*

16€

(1-7)

QUAGLIA ALLA PLANCIA CON ERBETTE DI CAMPO SALTATA E RIDUZIONE  
AL VIN SANTO

*QUAIL SAUTEED WITH OUR GARDEN HERBS, WITH A VIN SANTO REDUCTION*

18€

(10)

VITELLO TONNATO

18€

(3-4-8)

PARMIGIANA DI MELANZANE SU CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO  
E OLIO AL BASILICO

*EGGPLANT PARMESAN OVER A REGGIANO PARMESAN CREAM, DRESSED WITH  
BASIL - INFUSED OLIVE OIL*

16€

# PRIMI\_FIRST COURSE

CAPPELLETTO RIPIENO DI PICCIONE IL SUO FONDO RISTRETTO AL PROFUMO DI  
TIMO & CIPOLLOTTO

*PIGEON STUFFED CAPPELLETTO SERVED OVER A BROTH REDUCTION  
AROMATIZED WITH THYME & SPRING ONION*

24€

(1-3-8-10)

PICI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO CON POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE  
PICI WITH A WHITE RABBIT RAGÙ & TAGGIASCHE OLIVE POWDER DUSTING

22€

(1-8)

SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI ALL'ASTICE CON ZEST DI  
LIMONE CANDITO

*FELICETTI SPAGHETTI WITH LOBSTER & CANDIED LEMON ZEST*

30€

(1-2)

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANA ARROSTITA CON CREMA AL BASILICO &  
POMODORINI CONFIT

*RAVIOLI FILLED WITH ROASTED EGGPLANT DRESSED WITH BASIL CREAM &  
SERVED WITH CONFIT TOMATOES*

20€

(1-3-7)

MEZZAMANICHE FELICETTI CON FAVE, ZUCCHINE, CIPOLLOTTO & POLVERE DI  
PEPERONE CRUSCO

*FELICETTI MEZZAMANICHE WITH FAVA BEANS, ZUCCHINI, SPRING ONION, &  
A DUSTING DRIED RED PEPPER*

20€

(1)

MEZZO PACCHERO BURRO, ALICI E POLVERE DI GINEPRO  
HALF PACCHERO SERVED WITH AN ANCHOVIED BUTTER AND JUNIPER BERRY  
POWDER

24€

(1-4-7)

# SECONDI \_ SECONDO COURSE

FARAONA RIPIENO, LA SUA DEMIGLACE & BIETOLA SALTATA  
STUFFED GUINEA FOWL, HER REDUCTION & SAUTEED SWISS CHARD

28€

(1-8-10)

CERVO ROSOLATO, SALSA AL VINO ROSSO & SEDANO RAPA  
PAN SEARED DEER WITH SERVED WITH A RED WINE REDUCTION & CELERIC ROOT

30€

(8-10)

BACCALÀ SU GAZPACHO MEDITERRANEO & VERDURE CROCCANTI  
COD OVER A MEDITERRANEAN GAZPACHO & CRUNCHY VEGETABLES

32€

(4)

BRANZINO IN CROSTA DI FUNGHI PORCINI CON FAGIOLINI VERDI  
PORCINI MUSHROOM ENCRUSTED SEA BASS SERVED WITH GREEN BEANS

30€

(4)

FILETTO DI CHIANINA AL PEPE VERDE  
CHIANINA FILET WITH A GREEN PEPPER SAUCE

32€

(8)

TARTE TATIN DI PATATE CON FONDO VEGETALE & GELATO ALLA CIPOLLA  
POTATO TARTE TATIN WITH A VEGETABLE BROTH BASE & ONION GELATO

28€

(1-3)

# DEGUSTAZIONE\_TASTING MENU (PESCE\_FISH)

MISTO DI MARE SU CREMA DI PATATE E CHIPS AL NERO DI SEPPIA  
SEAFOOD OVER CREAMY POTATOES AND BLACK SQUID INK CHIPS

SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI ALL'ASTICE CON ZEST DI  
LIMONE CANDITO  
FELICETTI SPAGHETTI WITH LOBSTER AND CANDIED LEMON ZEST

MEZZO PACCHERO BURRO, ALICI E POLVERE DI GINEPRO  
HALF PACCHERO SERVED WITH AN ANCHOVIED BUTTER AND JUNIPER BERRY  
POWDER

BRANZINO IN CROSTA DI FUNGHI PORCINI CON FAGIOLINI VERDI  
HALF PACCHERO SERVED WITH AN ANCHOVIED BUTTER AND JUNIPER BERRY  
POWDER

PAN BISQUIT, MOUSSE ALLO YOGURT E LAMPONE  
BISCUITS WITH YOGURT MOUSSE AND RASPBERRIES

75€, BEVANDE ESCLUSE

75€, DRINKS EXCLUDED

# DEGUSTAZIONE\_TASTING MENU (CARNE\_MEAT)

QUAGLIA ALLA PLANCIA CON ERBETTE DI CAMPO SALTATA E RIDUZIONE  
AL VIN SANTO

QUAIL SAUTEED WITH OUR GARDEN HERBS, DRESSED WITH A VIN SANTO  
REDUCTION

CAPPELLETTO RIPIENO DI PICCIONE IL SUO FONDO RISTRETTO AL PROFUMO  
DI TIMO E CIPOLLOTTO

PIGEON STUFFED CAPPELLETTO SERVED OVER A BROTH REDUCTION  
AROMATIZED WITH THYME & SPRING ONION

PICIO AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO CON POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE  
PICI WITH A WHITE RABBIT RAGÙ & DUSTED WITH TAGGIASCHE OLIVE POWDER

FARAONA RIPIENO , LA SUA DEMIGLACE E BIETOLA SALTATA  
STUFFED GUINEA FOWL, HER REDUCTION AND SAUTEED SWISS CHARD

CREMOSO ALLA NOCCIOLA SU CRUMBLE AL CACAO, GELATO AL CARDAMOMO  
E ANANAS

HAZELNUT CREMOSO OVER A CACAO CRUMBLE, CARDAMOM GELATO  
AND PINEAPPLE

65€, BEVANDE ESCLUSE

65€, DRINKS EXCLUDED

# DEGUSTAZIONE\_TASTING MENU (VEGETERIANA\_VEGETERIAN)

FIORE DI ZUCCA RIPENO SU CREMA DI PISELLI E OLIO ALLA MENTA  
STUFFED ZUCCHINI FLOWER OVER A CREAM OF PEA AND A DRIZZLE OF MINT  
INFUSED OLIVE OIL

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANA ARROSTITA CON CREMA AL BASILICO E  
POMODORINI CONFIT  
RAVIOLI FILLED WITH ROASTED EGGPLANT DRESSED WITH BASIL CREAM AND  
SERVED WITH CONFIT TOMATOES

MEZZAMANICHE FELICETTI CON FAVE, ZUCCHINE, CIPOLLOTTO E POLVERE DI  
PEPERONE CRUSCO  
FELICETTI MEZZAMANICHE WITH FAVA BEANS, ZUCCHINI, SPRING ONION, AND A  
DUSTING DRIED RED PEPPER

TARTE TATIN DI PATATE CON FONDO VEGETALE E GELATO ALLA CIPOLLA  
POTATO TARTE TATIN WITH A VEGETABLE BROTH BASE AND ONION GELATO

FROLLA AL MIELE, NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO, VANIGLIA E FRAGOLE  
FRESCHE  
HONEY PUFF PASTRY WITH WHITE CHOCOLATE NAMELAKA, VANILLA AND FRESH  
STRAWBERRIES

55€, BEVANDE ESCLUSE  
55€, DRINKS EXCLUDED

## 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

