

ANTIPASTI

LINGUA DI VITELLO GRIGLIATA AL LARDO DI CINTA, SALSA VERDE E
GIARDINIERA DI CAVOLI
*GRILLED VEAL TONGUE DRESSED WITH A SLICE OF "LARDO DI CINTA",
"SALSA VERDE" AND PICKLED CRUCIFEROUS VEGETABLES*

18€
(3-7)

ASTICE GRIGLIATO AL BURRO SALATO, CARCIOFI E GEL DI LIME
GRILLED LOBSTER WITH SALTED BUTTER, ARTICHOKE AND LIME GEL

22€
(2)

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)

VELLUTATA DI CAROTE E ZENZERO CON CROSTINO DI PASTA FILLO E
CAPRINO ALLE ERBE FRESCHE
*CARROT AND GINGER VELOUTÉ ACCOMPANIED BY PUFF PASTRY TOAST
AND CAPRINO CHEESE WITH FRESH HERBS*

16€
(1-3-7)

QUAGLIA RIPIENA DI FUNGHI, IL SUO FONDO E CAVOLO NERO SALTATO IN
PADELLA

MUSHROOM STUFFED QUAIL SERVED OVER SAUTEED KALE AND BROTH

18€

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

*EGGPLANT PARM OVER A REGGIANO PARMESAN CREAM AND BASIL -
INFUSED OLIVE OIL*

16€

PRIMI

CAPPELLETTO RIPIENI DI ANATRA AL PROFUMO DI TIMO E PARMIGIANO
REGGIANO

DUCK FILLED CAPPELLETTI WITH THYME AND PARMESAN CHEESE

24€

(1-3-8)

TAGLIATELLA AI FUNGHI PORCINI
TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

22€

(1)

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

22€

(1-8)

RAVIOLI RIPIENI DI ZUCCA, FONDUTA DI PECORINO STAGIONATO E TARTUFO
FRESCO

PUMPKIN STUFFED RAVIOLI, AGED PECORINO FONDUE AND FRESH TRUFFLE

24€

(1-3-7)

LINGUINE AL RAGÙ DI MOSCARDINI E LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE
LINGUINE WITH MINI OCTOPUS RAGU AND TOASTED ALMOND SLIVERS

25€

(1-13-14)

TORTELLO RIPIENO DI BACCALA MANTECATO, CREMA DI CIME DI RAPA E
PEPERONE CRUSCO

*WHIPPED BACCALÀ FILLED TORTELLI, CREAM OF TURNIP AND DRIED RED
PEPPER*

25€

(1-3-4-7)

S E C O N D I

GUANCIA DI CHIANINA SU CORONA DI BIETOLA SALTATA E LA SUA SALSA
CHIANINA BEEF CHEEK OVER A CROWN OF SAUTEED GREENS AND SAUCE
30€
(8)

TRANCIO DI RICCIOLA CON TARTARE DI MELANZANA COTTA AL FORNO E
LIMONE
AMBERJACK WITH OVEN ROASTED EGGPLANT TARTARE AND LEMON
32€
(4)

PICCIONE IN DUE CONSISTENZE, FICHI E INDIVIA GLASSATA ALL'ACETO
BALSAMICO
*PIGEON IN 2 WAYS SERVED WITH FIGS AND BALSAMIC VINEGAR-GLAZED
ENDIVE*
34€
(1-3-8)

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 E GELATO ALLA CIPOLLA
POTATO TARTE TATIN WITH A VEGETABLE BROTH BASE & ONION GELATO
28€
(1-3)

DEGUSTAZIONE (PESCE_FISH)

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

LINGUINE AL RAGÙ DI MOSCARDINI E LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE
LINGUINE WITH SMALL OCTOPUS RAGU AND TOASTED ALMOND SLIVERS

TORTELLI RIPIENO DI BACCALÀ MANTECATO, CREMA DI CIME DI RAPA E
PEPERONE CRUSCO
*WHIPPED BACCALÀ FILLED TORTELLI, TURNIP CREAM AND DRIED RED
PEPPERS*

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

LEMON TART 2.0

75€, BEVANDE ESCLUSE
75€, DRINKS EXCLUDED

(CARNE_MEAT)

QUAGLIA RIPIENA DI FUNGHI, IL SUO FONDO E CAVOLO NERO SALTATO IN
PADELLA
MUSHROOM STUFFED QUAIL SERVED OVER SAUTEED KALE AND BROTH

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

CAPPELLETTO RIPIENI DI ANATRA AL PROFUMO DI TIMO E PARMIGIANO
REGGIANO
*CAPPELLETTO FILLED WITH THYME FLAVORED DUCK AND SERVED WITH
PARMIGIANO REGGIANO*

GUANCIA DI CHIANINA SU CORONA DI BIETOLA SALTATA E LA SUA SALSA
CHIANINA BEEF CHEEK OVER A CROWN OF SAUTEED GREEN AND SAUCE

CREMOSO ALLA NOCCIOLA SU CRUMBLE AL CACAO, GELATO AL
CARDAMOMO E ANANAS
*HAZELNUT CREMOSO OVER CACAO CRUMBLE, CARDEMOM GELATO AND
PINEAPPLE*

65€, BEVANDE ESCLUSE
65€, DRINKS EXCLUDED

IL MENU DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU MUST BE ORDERED BY THE ENTIRE GROUP

DEGUSTAZIONE (VEGETERIANA_VEGETERIAN)

VELLUTATA DI CAROTE E ZENZERO CON CROSTINO DI PASTA FILLO E
CAPRINO ALLE ERBE FRESCHE
*CARROT AND GINGER VELOUTÉ ACCOMPANIED BY A PUFF PASTRY TOAST
AND CAPRINO CHEESE WITH FRESH HERBS*

RAVIOLI RIPIENI DI ZUCCA, FONDUTA DI PECORINO STAGIONATO E TARTUFO
FRESCO
PUMPKIN STUFFED RAVIOLI, AGED PECORINO FONDUE AND FRESH TRUFFLE

TAGLIATELLA AI FUNGHI PORCINI
TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

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

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO, ARANCIA E PISTACCHIO
CHOCOLATE MILLEFOGLIE, ORANGE AND PISTACCHIO

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

