

# ANTIPASTI

FAGIANO IN DOPPIA COTTURA, PORRO AFFUMICATO E FOIE GRAS  
*PHEASANT WITH DOUBLE COOKING, SMOKED LEEK AND FOIE GRAS*

20€  
(1-3)

SEPPIA GRIGLIATA, FAGIOLI ZOLFINO E LIMONE  
*GRILLED CUTTLEFISH, ZOLFINO BEANS AND LEMON*

18€  
(14)

SCAROLA ALLA NAPOLETANA "CERTOSINA"  
*NEAPOLITAN-STYLE ESCAROLE "CERTOSINA"*

16€  
(8)

CONIGLIO RIPIENO DI SALSICCIA E FUNGHI CON CREMA DI CAROTA E BIETOLA  
*RABBIT STUFFED WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS, CARROT CREAM AND CHARD*

18€  
(1)

CREMA DI CAVOLFIORRE, PAPRIKA E NOCCIOLE TOSTATE  
*CAULIFLOWER CREAM, PAPRIKA AND TOASTED HAZELNUTS*

16€  
(8)

PAPPA AL POMODORO CON SCAMPI E GAMBERI GRIGLIATI, MELANZANE E  
CIPOLLOTTO  
*TOMATO SOUP WITH GRILLED SCAMPI, PRAWNS, EGGPLANT AND SPRING ONION*

22€  
(1-2)

# PRIMI

SPAGHETTI MANTECATI AL BURRO ACIDO, ZAFFERANO, CAVIALE DI SALMONE  
ED ERBA CIPOLLINA

*SPAGHETTI WITH ACID BUTTER, SAFFRON, SALMON CAVIAR AND CHIVES*

26€

(1-4-7)

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON POLVERE DI GINEPRO, CREMA DI PISELLI E  
CAPPELANTE SCOTTATE

*EGG TAGLIOLINI WITH JUNIPER POWDER, PEA CREAM AND SEARED SCALLOPS*

24€

(1-3-14)

CAPPELLETTI RIPIENI DI STRACOTTO DI CINGHIALE, CREMA DI SPINACI E  
NOCCIOLE

*CAPPELLETTI FILLED WITH WILD BOAR BRAISED MEAT, SPINACH CREAM AND  
HAZELNUTS*

22€

(1-3-8-9)

PICI AL CAVOLO NERO, PECORINO E PEPE

*PICI WITH BLACK CABBAGE, PECORINO CHEESE AND PEPPER*

20€

(1-7)

MEZZEMANICHE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E OLIVE TAGGIASCHE

*MEZZEMANICHE WITH WHITE RABBIT RAGÙ AND TAGGIASCA OLIVES*

24€

(1-9)

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE E BRIE CON FUNGHI DI STAGIONE E TIMO

*RAVIOLI FILLED WITH POTATO AND BRIE CHEESE, SEASONAL MUSHROOMS AND  
THYME*

22€

(1-3-7)

## SECONDI

PETTO DI ANATRA ALLA PLANCIA, RIDUZIONE DI PORTO ROSSO E SEDANO RAPA  
GRILLED DUCK BREAST, RED PORT REDUCTION AND CELERIAC  
32€  
(9-12)

FILETTO DI DENTICE IN Crosta di Patate, Spinacino e Maionese al  
Prezzemolo  
RED SNAPPER FILLET IN A POTATO CRUST, SPINACH AND PARSLEY MAYONNAISE  
34€  
(3-4)

GUANCIA DI VITELLO AL VINO ROSSO, LA SUA DEMIGLACE E PURÈ DI PATATE  
VEAL CHEEK IN RED WINE, DEMI-GLACE AND MASHED POTATOES  
30€  
(7-9-12)

CARCIOFO ROMANO ALLA GIUDIA SU CREMA DI PECORINO TOSCANO E  
TARTUFO  
ROMAN ARTICHOKE "ALLA GIUDIA" ON A TUSCAN PECORINO AND TRUFFLE CREAM  
28€  
(7)

FILETTO DI MAIALINO IN Crosta di Pancetta, Pura di Cavolfiore e  
Scalogni all'Aceto Balsamico  
PORK FILLET IN A PANCETTA CRUST, CAULIFLOWER PUREE AND SHALLOTS WITH  
BALSAMIC VINEGAR  
30€

BACCALÀ CON ZUPPETTA DI CECI, Pomodori Confit e Polvere di Cipolla  
Bruciata  
SALTED COD WITH CHICKPEA SOUP, CONFIT TOMATOES AND BURNT ONION POWDER  
32€  
(4)

# DEGUSTAZIONE

## (CARNE\_MEAT)

CONIGLIO RIPIENO DI SALSICCIA E FUNGHI CON CREMA DI CAROTA E BIETOLA  
RABBIT STUFFED WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS, CARROT CREAM AND CHARD

CAPPELLETTI RIPIENI DI STRACOTTO DI CINGHIALE, CREMA DI SPINACI E  
NOCCIOLE

CAPPELLETTI FILLED WITH WILD BOAR BRAISED MEAT, SPINACH CREAM AND  
HAZELNUTS

MEZZEMANICHE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E OLIVE TAGGIASCHE  
MEZZEMANICHE WITH WHITE RABBIT RAGÙ AND TAGGIASCA OLIVES

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI PANCETTA, PUREA DI CAVOLFIOR E  
SCALOGNI ALL'ACETO BALSAMICO  
PORK FILLET IN A PANCETTA CRUST, CAULIFLOWER PUREE AND SHALLOTS WITH  
BALSAMIC VINEGAR

MOUSSE ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO FONDENTE, CLEMENTINE E  
CARDAMOMO

HAZELNUT MOUSSE WITH DARK CHOCOLATE, CLEMENTINES AND CARDAMOM

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

## (PESCE\_FISH)

SEPPIA GRIGLIATA, FAGIOLI ZOLFINO E LIMONE  
GRILLED CUTTLEFISH, ZOLFINO BEANS AND LEMON

SPAGHETTI MANTECATI AL BURRO ACIDO, ZAFFERANO, CAVIALE DI SALMONE  
ED ERBA CIPOLLINA

SPAGHETTI WITH ACID BUTTER, SAFFRON, SALMON CAVIAR AND CHIVES

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON POLVERE DI GINEPRO, CREMA DI PISELLI E  
CAPPESANTE SCOTTATE

EGG TAGLIOLINI WITH JUNIPER POWDER, PEA CREAM AND SEARED SCALLOPS

FILETTO DI DENTICE IN CROSTA DI PATATE, SPINACINO E MAIONESE AL  
PREZZEMOLO

RED SNAPPER FILLET IN A POTATO CRUST, SPINACH AND PARSLEY MAYONNAISE

BABÀ, LIMONE E VANIGLIA  
BABÀ WITH LEMON AND VANILLA

75€, BEVANDE ESCLUSE

75€, 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

# DEGUSTAZIONE (VEGETERIANA\_VEGETERIAN)

SCAROLA ALLA NAPOLETANA "CERTOSINA"  
NEAPOLITAN-STYLE ESCAROLE "CERTOSINA"

PICI AL CAVOLO NERO, PECORINO E PEPE  
PICI WITH BLACK CABBAGE, PECORINO CHEESE AND PEPPER

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE E BRIE CON FUNGHI DI STAGIONE E TIMO  
RAVIOLI FILLED WITH POTATO AND BRIE CHEESE, SEASONAL MUSHROOMS AND  
THYME

CARCIOFO ROMANO ALLA GIUDIA SU CREMA DI PECORINO TOSCANO E  
TARTUFO  
ROMAN ARTICHOKE "ALLA GIUDIA" ON A TUSCAN PECORINO AND TRUFFLE CREAM

CRÈME BRULÉE AL PISTACCHIO E AMARENA  
PISTACHIO CRÈME BRULÉE AND AMARENA CHERRIES

55€, BEVANDE ESCLUSE  
55€, 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

## 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

