

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)

CALAMARO RIPIENO SU CREMA DI BROCCOLI E CAVOLETTI CROCCANTI
STUFFED SQUID OVER BROCCOLI CREAM AND CRUNCY CRUCIFEROUS
VEGETABLES

20€

(1-3-14)

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)

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)

SECONDI

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 SEPIA
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

TORTELLO RIPIENO DI BACCALA 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 SALS
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, CARDAMOM 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

