



ALLA CARTA ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
À LA CARTE

STARTERS
ANTIPASTI

Raw and cooked mushroom soup (6-7)_____24€
Zuppetta di funghi crudi e cotti

Leek tartlet on Pecorino cheese fondue, with crispy
black kale chips (3-7)_____18€
Tortino di porro su fonduta di pecorino e chips di cavolo nero

Monkfish wrapped in pancetta, with meltingly tender
potatoes and sautéed spinach (4)_____24€
*Rana pescatrice in crosta di pancetta, fondente di
patate e spinacio saltato*

Glazed octopus tentacle on a cannellini
bean cream with clams (14)_____24€
*Tentacolo di polpo glassato su crema di fagioli
cannellini e vongole*

Stuffed quail breast, served with red radicchio and
Jerusalem artichoke (3-4-7)_____24€
Petto di quaglia farcito, radicchio rosso e topinambur

Crispy polenta with chicken liver pâté, fig jam and
black truffle (8-10)_____20€
*Polenta croccante, patè di fegatino, marmellata di fichi
e tartufo nero*



FIRST COURSE

PRIMI

Pici pasta with hare ragù and thin slices of roasted ricotta (1-7-8-10)_____26€

Pici con ragù di lepre e lamelle di ricotta arrostita

Pumpkin gnocchi with black-rind Pecorino cream and porcini mushrooms (1-3-7)_____22€

Gnocchetti di zucca, crema di pecorino buccia nera e funghi porcini

Egg tagliolini tossed in smoked butter, with anchovy sauce, lime and langoustine tartare (1-3-7-14)_____28€

Tagliolini all'uovo mantecati al burro affumicato, colatura di alici, lime e tartare di scampo

Cappelletti pasta filled with Genovese ragù, served with cooking juices and roasted cauliflower cream (1-7-8-10)_____24€

Cappelletti ripieni di ragù genovese, il suo fondo e crema di cavolfiore arrostito

“Monograno Felicetti” pennoni pasta with broccoli cream, cuttlefish and powdered Cinta Senese pork ham (1-14)_____24€

Pennoni “Monograno Felicetti” con crema di broccoli, seppia e polvere di prosciutto di cinta senese

Ravioli filled with potatoes and black kale, served with roasted onion, celery and toasted walnuts (1-3-8-13)_____22€

Ravioli ripieni di patate e cavolo nero, cipolla arrostita, sedano e noci tostate



SECOND COURSE
SECONDI

Slow-cooked salmon, with orange “beurre blanc” sauce
and carrot (4-7)_____34€
Salmone confit, salsa “beurre blanc” all’arancia e carota

Griddled venison loin with celeriac and red
wine demi-glace (7-10)_____34€
*Lombo di cervo alla plancia, sedano rapa e demiglace
al vino rosso*

Seared sea bass fillet with aubergine cream and
grilled fennel (4-7)_____36€
*Filetto di branzino scottato con crema di melanzana e
finocchio grigliato*

Vegetable ratatouille_____26€
Ratatouille di verdure

Fried pork chop with roasted pumpkin and layered
potato mille-feuille (1-3-7)_____34€
*Costoletta di maiale fritta, zucca arrostita e millefoglie
di patate*

Courgette tarte tatin with sun-dried tomato pesto,
feta cheese and basil ice cream (1-3-4-7-13)_____26€
*Tarte tatin di zucchine, pesto di pomodori secchi, feta
e gelato al basilico*

1 glutine *gluten*
2 crostacei *crustaceans*
3 uova *eggs*
4 pesce *fish*
5 arachidi *peanuts*

6 soia *soy*
7 latte *dairy*
8 sedano *celery*
9 senape *mustard*
10 anidride solforosa *sulfites*

11 sesamo *sesame*
12 lupini *lupins*
13 frutta a guscio *nuts*
14 molluschi *mollusks*

CENA DINNER

DEGUSTAZIONE ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
TASTING

MEAT
CARNE

Stuffed quail breast, served with red radicchio and
Jerusalem artichokes
Petto di quaglia farcito, radicchio rosso e topinambur

Cappelletti pasta filled with Genovese-style ragù, served with a
reduction of the cooking juices and roasted cauliflower cream
*Cappelletti ripieni di ragù genovese, il suo fondo e crema di
cavolfiore arrostito*

Pici pasta with hare ragù and thin slices of roasted ricotta
Pici con ragù di lepre e lamelle di ricotta arrostita

Griddled venison loin with celeriac and red wine demi-glace
*Lombo di cervo alla plancia, sedano rapa e demiglace
al vino rosso*

Shortcrust pastry with caramelised apple and rosemary
ice cream
*Sfoglia di pasta frolla con mela caramellata e
gelato al rosmarino*

80€
drinks excluded
bevande escluse



FISH

PESCE

Monkfish wrapped in pancetta, with meltingly tender potatoes and sautéed spinach

Rana pescatrice in crosta di pancetta, fondente di patate e spinacio saltato

Pennoni pasta with broccoli cream, cuttlefish and powdered Cinta Senese pork ham

Pennoni con crema di broccoli, seppia e polvere di prosciutto di Cinta Senese

Egg tagliolini tossed in smoked butter, with anchovy sauce, lime and langoustine tartare

Tagliolini all'uovo mantecati al burro affumicato, colatura di alici, lime e tartare di scampo

Seared sea bass fillet with aubergine cream and grilled fennel

Filetto di branzino scottato con crema di melanzana e finocchio grigliato

Pre-Dessert

Saffron-poached pear mille-feuille with white chocolate and buckwheat and sesame seed crumble

Millefoglie di pere allo zafferano, cioccolato bianco e crumble di grano saraceno e semi di sesamo

85€

drinks excluded

bevande escluse



VEGETERIAN
VEGETERIANI

Raw and cooked mushroom soup
Zuppetta di funghi crudi e cotti

Pumpkin gnocchi with black-rind Pecorino cream and
porcini mushrooms
*Gnocchetti di zucca, crema di pecorino buccia nera
e funghi porcini*

Ravioli filled with potatoes and black kale, served with
roasted onion, celery and toasted walnuts
*Ravioli ripieni di patate e cavolo nero, cipolla arrostita,
sedano e noci tostate*

Courgette tarte tatin with sun-dried tomato pesto, feta
cheese and basil ice cream
*Tarte tatin di zucchini, pesto di pomodori secchi,
feta e gelato al basilico*

Pre-dessert

Pistacchio cheesecake with mango and cardamom ice cream
Cheesecake al pistacchio, mango e gelato al cardamomo

75€

drinks excluded
bevande escluse