

Crostatina di pasta brisé ripiena di caponata di verdure di stagione e caprino alle erbe aromatiche

Shortcrust pastry tartlet filled with seasonal vegetable caponata and herb goat cheese

16€

(1-7-8)

***Calamaro ripieno, vellutata di patate e pomodori confit**

Stuffed squid with potato velouté and confit tomatoes

20€

(14)

Flan di porro, fonduta di pecorino e tartufo fresco

Leek flan, pecorino fondue and fresh truffle

16€

(1-7)

Pappa al pomodoro e stracciatella

Tomato soup with stracciatella

15€

(1-7)

***Fusilloni monograno con crema di zucca, seppia e liquirizia**

Single-grain fusilloni with pumpkin cream, cuttlefish and licorice

24€

(1-3-7)

Bottoni ripieni di ricotta “burro e salvia”

Button-shaped pasta filled with ricotta “butter and sage” style

20€

(1-3-7)

Ravioli ripieni di stracotto di guancia di manzo, sedano rapa e nocciole tostate

Ravioli filled with slow-braised beef cheek, celeriac and toasted hazelnuts

24€

(1-3-8-10-13)

Tagliatelle al ragù di manzo

Tagliatelle with beef ragù

22€

(1-3-8-10)

Mezzemaniche alla carbonara

Mezzemaniche pasta with carbonara sauce

22€

(1-3-7)

Tagliata di manzo con patate al forno

Sliced beef with roasted potatoes

24€

Carciofo fondente, soffice di patate e crema al tuorlo

Melting artichoke, potato mousse and egg yolk cream

24€

(3)

Ricciola con pelle croccante, parmigiana di zucchine e jus di pesce

Crispy-skinned amberjack, zucchini parmigiana and fish jus

32€

(4-8)

"THE WAY TO YOUR
HEART IS THROUGH
THE STOMACH."

-SWEETIES AROUND THE
WORLD

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*



* IN QUESTI PIATTI ALCUNI ALIMENTI
POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI
PRODUCTS MAY BE FROZEN