

MENU DEGUSTAZIONE

CARCIOFO, PARMIGIANO E UOVA
Artichoke, parmesan and eggs

PLIN D'ANATRA, FOIE GRAS E YUZU
Duck plin, foie gras and yuzu

TONNO "FUENTES", CIPOLLOTTO, CAPPERI E JUS DI VITELLO
"Fuentes" tuna, spring onion, capers and veal jus

FRUTTO DELLA PASSIONE E WASABI
Passion fruit and wasabi

€ 75 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE
€ 75 per person, drinks not included

MENU DEGUSTAZIONE PROPOSTO PER TUTTO IL TAVOLO
Tasting menu set for all the table diners

MENU DEGUSTAZIONE

CAPPESANTE ALLA MUGNAIA

“Mugnaia” scallops

ANGUILLA, ASPARAGI, NOCCIOLE E OLANDESE AL MANDARINO

Eel, asparagus, hazelnuts and hollandaise sauce with mandarin

PICCIONE, FOIE GRAS E CICORIA

Pigeon, foie gras and chicory

TAGLIOLINO FREDDO ALLA CARBONARA DI OSTRICHE E TORBA

Cold tagliolino with oyster and peat

RISO “IN FIORE” GAMBERI ROSSI, MANDORLE E MARSALA

Rice “In fiore” red prawns, almonds and Marsala

ARAGOSTA, ASPARAGI, AGLIO ORSINO E MIDOLLO

Lobster, asparagus, wild garlic and marrow

CAPRIOLO ALLE ERBE, CIPOLLA DI TROPEA, SALSA POIVRADE E PUREA DI PATATE

Roe deer with herbs, Tropea onion, poivrade sauce and mashed potatoes

CACAO AMARO

Bitter cocoa


€ 130 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE

€ 130 per person, drinks not included

MENU DEGUSTAZIONE PROPOSTO PER TUTTO IL TAVOLO


Tasting menu set for all the table diners

GLI ANTIPASTI
The starters

CARCIOFO, PARMIGIANO E UOVA (3,7) / € 23  
Artichoke, parmesan and eggs

ANGUILLA, ASPARAGI, NOCCIOLE E OLANDESE AL MANDARINO (1,3,4,6,7,8,10) / € 26
Eel, asparagus, hazelnuts and hollandaise sauce with mandarin

PICCIONE, FOIE GRAS E CICORIA (1,7) / € 28
Pigeon, foie gras and chicory

LINGUA DI VITELLO, SCALOGNO E SALSA PERIGURDINE (10) / € 25 
Veal tongue, shallot and Perigurdine sauce


CAPPESANTE ALLA MUGNAIA (1,2,7) / € 29
“Mugnaia” scallops

I PRIMI PIATTI
The first courses

RISO "IN FIORE" GAMBERI ROSSI, MANDORLE E MARSALA (2,7,8) / € 30 
Rice "In fiore" red prawns, almonds and Marsala

SPAGHETTONI AI RICCI DI MARE E POLVERE DI LIQUIRIZIA (1,2,7) / € 29
Spaghettoni with sea urchins and licorice powder


PLIN D'ANATRA, FOIE GRAS E YUZU (1,3,7) / € 26
Duck plin, foie gras and yuzu


TORTELLI DI CIPOLLA DI BREME, PARMIGIANO 72 MESI E TARTUFO NERO (1,3,7) / € 26 
Tortelli filled with onion from Breme, 72 months Parmesan and black truffle

TAGLIOLINO FREDDO ALLA CARBONARA DI OSTRICHE E TORBA (1,3,7,14) / € 28
Cold tagliolino with oyster and peat

I SECONDI PIATTI
The main courses

CAPRIOLO ALLE ERBE, CIPOLLA DI TROPEA, SALSA POIVRADE E PUREA DI PATATE (1,7) / € 35
Roe deer with herbs, Tropea onion, poivrade sauce and mashed potatoes

ANATRA, CAROTE, CILIEGIA E ALLORO (4,6,10) / € 32 
Duck, carrots, cherry and bay leaves

TONNO "FUENTES", CIPOLLOTTO, CAPPERI E JUS DI VITELLO (4,7) / € 37 
"Fuentes" tuna, spring onion, capers and veal jus


ARAGOSTA, ASPARAGI, AGLIO ORSINO E MIDOLLO (1,2,7) / € 45
Lobster, asparagus, wild garlic and marrow


CAVOLFIORE, UOVO POCHE E AGLIO NERO (3,7) / € 28  
Cauliflower, poche egg and black garlic



IL FORMAGGIO
The cheese



SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO CON MIELE, FRUTTA,
MOSTARDA ARTIGIANALE (7-10) / € 20 
Selection of local cheese served with honey, fruits and homemade fruit mostarda (five types)

PER FINIRE IN DOLCEZZA
The desserts

CACAO AMARO (1,3,7) / € 16 
Bitter cocoa

BANANA E PREZZEMOLO (1,7,8) / € 15 
Banana and parsley

FRUTTO DELLA PASSIONE E WASABI (3,6) / € 16  
Passion fruit and wasabi

LIMONE, ERBE E YOGURT (6,7) / € 14  
Lemon, herbs and yogurt


COPERTO, PANE E SERVIZIO € 5
Cover, bread and service € 5

Invitiamo i nostri gentili clienti a comunicarci eventuali allergie ai seguenti prodotti, il nostro personale Vi informerà sui piatti che potrete consumare.

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
13. Lupino e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

* In base alla disponibilità di mercato possono essere utilizzati per le nostre preparazioni anche prodotti surgelati all'origine.

A tutela della Vs. salute, secondo il regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni, vi informiamo che nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica con il sistema dell'abbattimento rapido di temperatura

Tutte le proposte Gluten free sono contrassegnate dal simbolo 

Nel caso di celiachia grave non possiamo peraltro garantire al 100% la totale assenza di glutine dalle nostre preparazioni, in quanto assemblate in un'unica cucina

Tutte le proposte vegetariane sono contrassegnate dal simbolo 

Vi ringraziamo per la collaborazione

We suggest our kind guests informing us about any allergies to the following products, our employees will show you the dishes you can eat.


1. Cereals containing gluten and relative products
2. Shellfish and relative products
3. Eggs and relative products
4. Fish and relative products
5. Peanuts and relative products
6. Soybean and relative products
7. Milk and relative products incl. lactose
8. Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, brazil nut, macadamia nuts, and relative products
9. Selery and relative products
10. Mustard and relative products
11. Sesame seeds and relative products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter reported as SO₂
13. Lupine and relative products
14. Clams and relative products

*According to the market availability can be used for our preparations also frozen products at the origin.

For the protection of your health, according to the EC Regulation 853/2004 and subsequent amendments, we inform you that in our restaurant we perform the process of pre-cleaning of the ingredients of fish origin through the system of fast temperature

All the Gluten free offers are marked with 

In the case of severe celiac disease we can't guarantee 100% absence of gluten from our preparations, as assembled in one single kitchen

All the vegetarian offers are marked with 

Thanks for the collaboration

Prosecco

Prosecco Bisol Belstart 100% Glera	11°		€ 30
60% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 5% Chardonnay			



Ferrari Maximum Blanc de blanc 100% Chardonnay	12,5°		€ 40
Ferrari Maximum Blanc de blanc (0.375 cl) 100% Chardonnay	12,5°		€ 24
Ferrari Maximum Rosè 100% Pinot Nero 30% Chardonnay	12,5°		€ 55
Ferrari Maximum Blanc de blanc Magnum 100% Chardonnay	12,5°		€ 75
Ferrari Perlè Millesimato 100% Chardonnay	12,5°	2015	€ 50



**Il nostro Champagne
Our champagne**

Brut Carte D'Or Heritage Premier – Magnum 42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier	12°	€ 130
Brut Carte D'Or Heritage Premier 42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier	12°	€ 65
Brut Carte D'Or Heritage Premier 42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier	12°	(a bicchiere/glass) € 15

Champagne

Veuve Clicquot St. Petersburg 60% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 5%	Veuve Clicquot Chardonnay	12°	€ 70
Ruinart Brut 60% Pinot Noir 40% Chardonnay	Ruinart	12°	€ 85
Ruinart Rosé 60% Pinot Noir 40% Chardonnay	Ruinart	12,5°	€ 105
Veuve Clicquot St. Petersburg (0,375)	Veuve Clicquot	12°	€ 40

Vini bianchi
White wines

LOMBARDIA

Alpi Retiche 100% Nebbiolo Chiavennasca	Nino Negri	2018	11,5°	€ 30
Lugana Doc 100% Turbiana	Ca' Lojera	2020	13°	€ 30
Opera 50% Sauvignon Blanc 40% Chardonnay 10% Chiavennasca	Mamete Prevostini	2019	13°	€ 35
Ca' Brione 50% Sauvignon Blanc 40% Chardonnay 10% Chiavennasca	Nino Negri	2019	13,5°	€ 40
Ghibellino Igt 100% Sauvignon Blanc	Rainoldi	2019	12°	€ 35

PIEMONTE

Gavi Rovereto 100% Cortese di Gavi	Castellari Bergaglio	2019	13,5°	€ 32
Roero Arneis 100% Arneis	Alasia	2020	12,5°	€ 32

Vini bianchi
White wines

LIGURIA

Pigato Riviera di Ponente Doc 100% Pigato Ligure	Calleri	2020	13°	€ 32
---	---------	------	-----	------

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau 100% Muller Thurgau	Hofstätter	2020	12,5°	€ 32
---------------------------------------	------------	------	-------	------

Kerner Doc 100% Kerner	Valle Isarco	2019	14°	€ 32
---------------------------	--------------	------	-----	------

Gewurztraminer 100% Gewurztraminer	Elena Walch	2020	14°	€ 36
---------------------------------------	-------------	------	-----	------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Doc 100% Ribolla Gialla	Rocca Bernarda	2020	13,5°	€ 30
---	----------------	------	-------	------

Pinot Grigio Igt 100% Pinot Grigio	Stocco	2020	13,5°	€ 32
---------------------------------------	--------	------	-------	------

Sauvignon Picol 100% Sauvignon Blanc	Lis Neris	2019	13,5°	€ 38
---	-----------	------	-------	------

Vini bianchi
White wines

TOSCANA

Vermentino "Poggio al Tufo" 100% Vermentino	Tommasi	2018	12,5°	€ 32
Poggio alle fate 100% Chardonnay	Castello d'Albola	2019	12,5°	€ 34

MARCHE

Verdicchio "S. Michele" 100% Greco	Valle Rosa Bonci	2019	12,5°	€ 24
---------------------------------------	------------------	------	-------	------

Vini rosè

TOSCANA

Scalabrone Rosè doc 40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Syrah	Antinori	2021	13°	€ 34
--	----------	------	-----	------

PUGLIA

Five Roses Igt 90% Negroamaro 10% Malvasia Nera	Leone de Castris	2021	12°	€ 34
--	------------------	------	-----	------

Vini bianchi (0,375 cl)
White wines

Lugana Doc 100% Nebbiolo	Ca' Lojera	2021	13°	€ 20
Pinot Grigio Igt 100% Pinot Grigio	Stocco	2021	13,5°	€ 18

Vini rossi (0,375 cl)
Red wines

Chianti Classico "Castello di Albola" 100% Sangiovese	Albola	2019	13,5°	€ 18
Valgella "Costa Bassa" 100% Nebbiolo Chiavennasca	Sandro Fay	2017	13°	€ 18
Valpolicella "Ripasso" 85% Corvina Veronese 10% Rondinella 5% Oseleta	Tommasi	2018	13,5°	€ 19

Vini rossi
Red wines

LOMBARDIA

Roncaiolo Rosso Terrazze Retiche 70% Nebbiolo 30% Altre uve locali autoctone	Triacca	2016	12°	€ 30
Valgella "Costa Bassa" 100% Nebbiolo Chiavennasca	Sandro Fay	2018	14°	€ 32
Inferno La Cruus 100% Nebbiolo Chiavennasca	Mamete Prevostini	2018	14,5°	€ 36
Sassella Valtellina Superiore Doc 100% Nebbiolo Chiavennasca	Triacca	2018	13°	€ 36
Sforzato "Dell'Orco" 100% Nebbiolo Chiavennasca	Rivetti & Lauro	2016	15°	€ 68

VENETO

Valpolicella "Ripasso" 85% Corvina Veronese 10% Rondinella 5% Oseleta	Tommasi	2018	13,5°	€ 36
Amarone Classico Valpolicella 50% Corvina Veronese 30% Rondinella 15% Corvione 5% Oseleta	Tommasi	2017	15°	€ 86

PIEMONTE

Barbera d'Alba 100% Barbera	Pio Cesare	2017	14,5°	€ 32
Dolcetto d'Alba 100% Dolcetto	Pio Cesare	2019	13,5°	€ 36
Nebbiolo Langhe 100% Nebbiolo	Poderi Einaudi	2020	14°	€ 34
Barolo 100% Nebbiolo da Barolo	Forte Masso	2014	13,5°	€ 89
Barbaresco 100% Nebbiolo da Barbaresco	Pio Cesare	2014	14°	€ 99

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein Rosso 100% Lagrein	Endrizzi	2020	12,5°	€ 32
Pinot Nero 100% Pinot Nero	Helena Walch	2020	13°	€ 34

FRIULI VENEZIA GIULIA

Schioppettino Colli Orientali 100% Schioppettino	Collavini	2012	13,5°	€ 39
---	-----------	------	-------	------

UMBRIA

Ziggurat Ten. Castelbuono 70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot	Tenute Lunelli	2018	14°	€ 30
Lampante Riserva Montefalco Rosso 70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot	Tenute Lunelli	2017	14,5°	€ 34

TOSCANA

Morellino di Scansano 85% Sangiovese 15% Cabernet, Sauvignon, Cilieggiolo	Mantellassi	2019	13,5°	€ 32
Chianti Classico 90% Sangiovese 10% Merlot & Syrah	Albola	2019	13,5°	€ 34
Nobile di Montepulciano 95% Prugnolo Gentile 5% Cannaiolo	Gattavecchi	2016	14°	€ 42
Brunello di Montalcino 100% Sangiovese Grosso	Camigliano	2014	14°	€ 60

SUPER TUSCANS

Bruciato 50% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 20% Syrah	Antinori	2019	14,5°	€ 40
Guidalberto 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot	Tenuta San Guido	2019	14°	€ 80
Ornellaia 52% Cabernet Sauvignon 22% Merlot 21% Cabernet Franc 5%	Tenuta dell'Ornellaia Petit Verdot	2016	14,5°	€ 200
Sassicaia 50% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 20% Merlot	Tenuta San Guido	2017	14°	€ 280
Solaia 75% Cabernet Sauvignon 20% Sangiovese 5% Cabernet Franc	Marchesi Antinori	2012	13,5°	€ 240

Vini da dessert

PIEMONTE

Moscato d'Asti
100% Moscato Bianco

Poderi Luigi Einaudi 2019 5° € 26

TOSCANA

Santo Spirito
40% Trebbiano 40% Malvasia 20% Sangiovese

Marchesi de Frescobaldi 2011 16° € 24

Vini al bicchiere

BIANCO

Soave Classico
70% Garganega 30% Trebbiano di Soave

Zenato 2018 13° € 6

Vino del giorno

S.D. € 8

ROSSO

Bardolino
40% Corvina 40% Rondinella 20% Molinara

Zenato 2018 12° € 6

Vino del Giorno

S.D. € 8

Acqua minerale

Naturale 0,75 cl	€ 5
Gasata 0,75 cl	€ 5

Caffetteria

Espresso - Espresso coffee	€ 5
Cappuccino	€ 6

Bibite

Aranciata	€ 5
Coca Cola	€ 5
Coca Light	€ 5
Schweppes Tonica	€ 5
Sprite	€ 5

Birre in bottiglia

Pedavena	€ 7
Dolomiti Ambrata	€ 7
Heineken	€ 7