

Menu Degustazione - *Tasting Menu*

METAMORFOSI - Metamorphosis

/me-ta-mòr-fo-si/

Trasformazione di un essere o di un oggetto in un altro di natura diversa.
A change in the form or nature of a thing or person into a completely different one.

“Capasanta” Gratinata⁽¹⁾

melanzana, nori, pomodoro, pangrattato, limone
eggplant, nori, tomato, breadcrumbs, lemon

Gazpacho⁽⁷⁾

di pomodorino giallo e pesche con cetriolo, pesca e yogurt al wasabi
of yellow cherry tomatoes and peaches with cucumber, peach and wasabi yogurt

Insalata⁽⁸⁾

dell'orto, mela, aceto di lamponi, nocciola
Garden salad, apple, raspberry vinegar, hazelnut

Mari e ... Pianura⁽⁶⁾

Variazione di zucchine e alghe
Variation of courgettes and seaweed

Tartare⁽⁸⁾

di anguria e fragole, anacardi e arancia
of watermelon and strawberry, cashews and orange

Pennotti^(1,7)

all'acqua di carote, olive nere ed erba Luigia
with carrot water, black olives and Luigia grass

oppure

Risotto⁽⁷⁾

Mantecato allo Stracchino con crema di aglio nero
Mantecato with Stracchino with black garlic cream

Arrosto^(6,7)

di sedano rapa laccato alla soia, latte di Scamorza affumicata, erba pepe
Roast of celeriac lacquered with soy, smoked Scamorza milk, pepper grass

Dolcezza
Sweetness

75 €

(bevande escluse / drinks not included)

La scelta del menu e del primo piatto si intende per tutti gli ospiti del tavolo.
The Tasting Menu and the choice of the 1st course is only available for all the guests at the table.

Menu Degustazione - *Tasting Menu*

DINAMISMO - Dynamism */di-na-mi-smo/*

Attività intensa, vitalità, energia che si risolve in rapidità d'azione e di decisioni.

Intense activity, vitality, energy that is resolved in rapidity of action and decisions.

Menu a mano libera dalla cucina.

Un viaggio a sorpresa che comprende carne, pesce e vegetali.

Chef's tasting menu.

A surprise journey which includes meat, fish and vegetables.

85 €

Il menu si intende per tutti gli ospiti del tavolo. Il menu non ammette variazioni. *The Tasting Menu is only available for all the guests at the table. The menu does not allow variations.*

DEGUSTAZIONE VINI - *Wine tasting*

Degustazione di 3 calici di vino in abbinamento ai piatti dei menù METAMORFOSI e DINAMISMO.

Tasting of 3 glasses of wine paired with dishes from the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.

24 €

Degustazione di 7 calici di vino in abbinamento ai piatti dei menu METAMORFOSI e DINAMISMO.

Tasting of 7 glasses of wine paired with dishes from the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.

44 €

Menu alla carta - *À la carte menu*

Antipasti – Starters

BATTUTA ⁽⁸⁾

di manzo al coltello, anguria arrostita, latte di anacardi e riduzione di arancia
Beef tartare, roasted watermelon, cashew milk and orange reduction

18 €

CRUDO ^(3, 4)

di branzino, tuorlo affumicato, albicocche secche e uova d'aringa
Raw sea bass, smoked yolk, dried apricots and herring's eggs

20 €

MARI E ... PIANURA ⁽⁶⁾

Variazione di zucchine alla brace e in carpaccio, pesto di alghe selvatiche e maionese di semi di zucca
Grilled and raw courgettes variation, wild seaweed pesto and pumpkin seed mayonnaise

16 €

GAZPACHO ⁽⁷⁾

di pomodorino giallo e pesche, con insalata di cetriolo e pesca e yogurt al wasabi
of yellow cherry tomatoes and peaches, with cucumber and peach salad, and wasabi yogurt

15 €

Primi - *Pasta & Rice courses*

TAGLIOLINI^(1,3,7,9)

paglia e fieno con ragù di cortile
straw and hay with courtyard ragout

20 €

SPAGHETTONE^(1,2,4,7,14)

al pomodoro arrostito, cozze, lime e timo
with roasted tomatoes, mussels, lime and thyme

22 €

PENNOTTI^(1,7)

all'acqua di carote, olive nere ed Erba Luigia
with carrot water, black olives and Luigia grass

18€

RISOTTO⁽⁷⁾

Vialone nano all'estratto di peperone rosso, burro alla vaniglia, caffè di vegetali e maggiorana
(min 2 persone)

*Vialone nano rice with red bell pepper extract, vanilla butter, vegetable and marjoram coffee
(min 2 people)*

20 €

TAGLIATELLE^(1,2,3,4,7)

Tagliatelle all'uovo, astice, pomodorini confit e basilico
(min 2 persone)

*Egg tagliatelle, lobster, confit tomatoes and basil
(min 2 people)*

40 €

Secondi - Main courses

FILETTO^(6,7)

di manzo alla brace, sedano rapa arrostito, salsa al pepe verde
Grilled beef fillet, roasted celeriac, green pepper sauce

26 €

ROAST - DEER⁽⁸⁾

Controfiletto di cervo come un roast-beef, nocciole, insalatina dell'orto, aceto di lamponi e mela verde

Venison sirloin made like a roast-beef, hazelnuts, garden salad, raspberry and green apple vinegar

30 €

POLIPO^(4,7)

patate novelle e latte di scamorza affumicata
early potatoes and smoked scamorza cheese milk

26 €

FORMAGGI⁽⁷⁾

Selezioni formaggi (6 pezzi)
Cheese selections (6 pieces)

15 €

Dolci – *Desserts*

PISTACCHIO E CILIEGIE^(7,8)

Ganache al pistacchio, ciliegie, sciroppo di sambuco e pistacchi sabbiati
Pistachio ganache, cherries, elderberry syrup and sanded pistachios

8 €

TORTA RICOTTA E FICHI^(1,3,7,8)

Croccante di frutta secca, crema di ricotta, marmellata di fichi e salsa al caramello salato
Dried fruit "croccante", ricotta cream, fig jam and salted caramel sauce

8 €

PANE, CIOCCOLATA E OLIO^(1,3,7,8)

Mousse al cioccolato, spuma di pane tostato, veli di focaccia e scaglie di fondente, olio
extravergine di oliva
*Chocolate mousse, toasted bread foam, focaccia veils and dark chocolate flakes, extra virgin
olive oil*

8 €

Acqua/water 3€, Caffè/Coffee 2€, Coperto/Cover 3€

Vi invitiamo a riferire eventuali allergie o intolleranze al momento della prenotazione
Please report any allergies or intolerances when making your reservation / placing your order

Il menù potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine in caso di mancanza del prodotto fresco
The menu may contain frozen products at the origin should local fresh products not be available.

ELENCO ALLERGENI

ALLERGEN LIST

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
<i>Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)</i> | 8 | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei
<i>Crustaceans and crustacean products</i> | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano
<i>Celery and celery products</i> |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova
<i>Eggs and egg products</i> | 10 | Senape e prodotti a base di senape
<i>Mustard and mustard products</i> |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce
<i>Fish and fish products</i> | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
<i>Sesame seeds and sesame products</i> |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi
<i>Peanuts and products made from peanuts</i> | 12 | Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
<i>Sulfites in concentrations above 10mg/kg</i> |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia
<i>Soybeans and soy products</i> | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini
<i>Lupins and products made from lupins</i> |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte
<i>Milk and milk products</i> | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi
<i>Mollusks and products made from mollusks</i> |