

DESSERTS

10€

TIRAMISU'

(1-3-7-8)

Tiramisù cake

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO

con cuore fondente, ganache al cioccolato e gelato alla vaniglia

(1-3-7-8)

Hot chocolate lava cake with a molten center, chocolate ganache and vanilla ice cream.

CREME BRÛLÉE

con gelato allo yogurt e frutti rossi (1-3-7-8)

Crème brûlée with yogurt ice cream and mixed berries

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

(13-7-8)

Berry cheesecake

TARTE TATIN

gel alla mela verde e gelato vaniglia (1-3-7-8)

Tarte Tatin, green apple gelée and vanilla ice cream.

PANNA COTTA ALLO YOGURT

caramello salato e crumble (1-3-7-8)

Yogurt panna cotta with salted caramel and crumble.

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI

(1-3-7-8)

Selection of sorbets and ice creams

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit platter

VINI IN ABBINAMENTO

PAIRING WINES

PASSITO DI PANTELLERIA "PELLEGRINO" 9 cl 8€

MOSCADELLO "MONTALCINO DOC" 9 cl 8€

NOBILIS IGT TOSCANO BIANCO 9 cl 8€

CHÂTEAU SAUTERNES "LES JUSTICES" 7 cl 12€

ANTIPASTI

STARTERS

VAPORATA DI MARE 20€

con verdure di stagione (2-4-9-14)

Seasalad with seasonal vegetables

SALMONE MARINATO 19€

al cavolo cappuccio, spuma di cavolfiore e mango (4-7)

Marinated salmon with cabbage, cauliflower mousse and mango

BOMBETTE DI BACCALA' MANTECATO 19€

con salsa allo yogurt (7-4-3-1-5)

Creamed cod-fritters and yogurt sauce

POLPO CROCCANTE 20€

con cavolfiore, bieta e noci (4-8-7)

Crunchy octopus with cauliflower, chard and walnuts

TARTARE DI MANZO 20€

maionese aromatizzata alla soia, gel di zucchine menta e basilico, polvere di caffè (3-6)

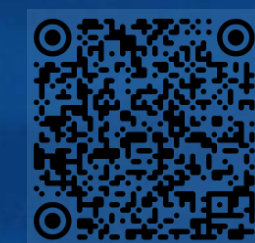
Tartare of beef, soy-flavored mayonnaise, mint and basil zucchini gel, coffee powder

MINI-SANDWICH CROCCANTI DI TONNO 18€

pistacchi e bagna cauda (1-4-8)

Crispy Tuna Mini-sandwich, pistachios and bagna cauda

SCANNERIZZA IL MENÙ VIRTUALE
SCAN THE VIRTUAL MENU



PRIMI FIRST COURSE

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 22€

e tuorlo marinato (1-3-7)
Noodles with black truffle and marinated yolk

SCRIGNI DI BURRATA 18€

al pomodoro fresco e basilico (1-3-7)
Burrata Ravioli with fresh tomato and basil

GNOCCHETTO DI PATATE 20€

cacio e pepe con tartare di gambero rosso e grue di cacao
(1-3-2-7-9)
*Dumplings of potatoes in "cacio e pepe" sauce, red shrimp
tartare and cocoa grue*

SPAGHETTONI VONGOLE E BOTTARGA 20€

(1-4-14)
Spaghettoni pasta, clams and bottarga

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA, TARTARE DI SCAMPI 19€

e polvere di aglio nero (2-4-7-14)
*Carnaroli risotto with pumpkin, scampi tartare and black garlic
powder*

TORDELLO CAMAIORESE 18€

al ragù di carne (1-3-7-9)
Typical tuscan ravioli with Meat souce

SECONDI MAIN COURSE

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI 22€

con salsa al mango e perle di balsamico (4-7-8)
Pistachio-crusted tuna with mango sauce and balsamic pearls

FILETTO DI BRANZINO MEDITERRANEO 18€

all'isolana (4-1)
*Mediterranean sea bass fillet with cherry tomatoes,
potatoes and onions*

TRANCIO DI OMBRINA 18€

alla mugnaia con spinaci ripassati (4-1)
Slice of croaker "mèunier" with sautéed spinach

FLAN DI CAROTE E ZENZERO 16€

fonduta al gorgonzola e nocciole tostate (7-3-8)
Carrot and ginger flan, gorgonzola fondue and roasted hazelnuts

GAMBERI 20€

latte di cocco, curry e pak-choi (2-7)
Shrimp, coconut milk, curry and pak-choi

TAGLIATA DI POLLO 18€

con melanzane in carrozza e salsa tartara (1-3-7)
Slices of grilled Chicken, with eggplant and tartar sauce

TAGLIATA DI MANZO 22€

pesto di rucola, pinoli tostate e millefoglie di patate (5-7-8)
*Slices of Beef, rocket salad pesto, toasted pine nuts and
potato millefeuille*

LIBRO DEGLI ALLERGENI

Book of allergens

Si precisa che nelle pietanze sopra elencate potrebbero essere presenti tracce anche degli altri allergeni utilizzati nella preparazione di altre pietanze anche se non espressamente indicati nella tabella.

Pietanza/piatto		Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Anidride solforosa	Lupino	Molluschi
Numero di riferimento		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
APPETIZERS/ ANTIPASTI	VAPORATA DI MARE CON VERDURE DI STAGIONE		X		X					X					X
	SALMONE MARINATO AL CAVOLO CAPPUCCIO, SPUMA DI CAVOLFIOR E MANGO				X			X							
	BOMBETTE DI BACCALA' MANTECATO E SALSA ALLO YOGURT	X		X	X	X		X							
	TARTARE DI MANZO, MAIONESE AROMATIZZATA ALLA SOIA, GEL DI ZUCCHINE MENTA E BASILICO, POLVERE DI CAFFÈ			X			X								
	MINI-SANDWICH CROCCANTI DI TONNO, PISTACCHI E BAGNA CAUDA	X			X					X					
	POLPO* CROCCANTE CON CREMA DI CAVOLFIOR E BIETA E NOCI				X				X	X					
Dish	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya Beans	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphur dioxide	Lupin	Molluscs	

It is specified that in the dishes listed above may also be present traces of other allergens used in the preparation of other dishes even it not expressly indicated in the table.

Si precisa che nelle pietanze sopra elencate potrebbero essere presenti tracce anche degli altri allergeni utilizzati nella preparazione di altre pietanze anche se non espressamente indicati nella tabella.

Pietanza/piatto		Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Anidride solforosa	Lupino	Molluschi	
Numero di riferimento		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
PRIMI PIATTI	TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO E TUORLO MARINATO	X		X				X								
	SCRIGNI DI BURRATA AL POMODORO FRESCO E BASILICO	X		X				X								
	GNOCCETTO DI PATATE CACIO E PEPE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E GRUE DI CACAO	X	X	X				X		X						
	SPAGHETTONI VONGOLE E BOTTARGA	X			X										X	
	GNUDI SU SALSA DI PECORINO CON BATTUTA DI CHIANINA E SCAGLIE DI TARTUFO	X		X				X								
	RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA, TARTARE DI SCAMPI E POLVERE DI AGLIO NERO		X		X			X								X
	TORDELLO CAMAIORESE AL RAGÙ DI CARNE	X		X				X			X					
Dish	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya Beans	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphur dioxide	Lupin	Molluscs		

It is specified that in the dishes listed above may also be present traces of other allergens used in the preparation of other dishes even it not expressly indicated in the table.

Si precisa che nelle pietanze sopra elencate potrebbero essere presenti tracce anche degli altri allergeni utilizzati nella preparazione di altre pietanze anche se non espressamente indicati nella tabella.

Pietanza/piatto		Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Anidride solforosa	Lupino	Molluschi
Numero di riferimento		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
SECONDI PIATTI	TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON SALSA AL MANGO E PERLE DI BALSAMICO				X			X	X						
	FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO ALL ' ISOLANA	X			X										
	TRANCIO DI OMBRINA ALLA MUGNAIA CON SPINACI RIPASSATI	X			X										
	GAMBERI, LATTE DI COCCO, CURRY E PAK-CHOI		X					X							
	FLAN DI CAROTE E ZENZERO, FONDUTA AL GORGONZOLA E NOCCIOLE TOSTATE			X				X	X						
	TAGLIATA DI POLLO CON MELANZANE IN CARROZZA E SALSA TARTARA	X		X					X						
	TAGLIATA DI MANZO, PESTO DI RUCOLA, PINOLI TOSTATI E MILLEFOGLIE DI PATATE					X		X	X						
Dish	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya Beans	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphur dioxide	Lupin	Molluscs	

It is specified that in the dishes listed above may also be present traces of other allergens used in the preparation of other dishes even it not expressly indicated in the table.

Si precisa che nelle pietanze sopra elencate potrebbero essere presenti tracce anche degli altri allergeni utilizzati nella preparazione di altre pietanze anche se non espressamente indicati nella tabella.

Pietanza/piatto		Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Anidride solforosa	Lupino	Molluschi
Numero di riferimento		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
DESSERTS	TIRAMISU' CLASSICO	X		X				X	X						
	TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE, GELATO ALLA VANIGLIA	X		X				X	X						
	CREME BRULLE' CON GELATO ALLO YOGURT E FRUTTI ROSSI	X		X				X	X						
	TARTE TATIN ALLA MELA VERDE E GELATO VANIGLIA	X		X				X	X						
	CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI	X		X				X	X						
	PANNA COTTA ALLO YOGURT, CARAMELLO SALATO E CRUMBLE	X		X				X	X						
	SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI	X		X				X	X						
	TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA														
Dish	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya Beans	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphur dioxide	Lupin	Molluscs	

It is specified that in the dishes listed above may also be present traces of other allergens used in the preparation of other dishes even it not expressly indicated in the table.