

Le Degustazioni Tasting menu

I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO. IL PREZZO È A PERSONA. I MENU INCLUDONO AMUSE-BOUCHE E PICCOLA PASTICCERIA FINALE.

PLEASE NOTE, THE TASTING MENU MUST BE ORDERED FOR THE WHOLE TABLE. THE PRICE IS PER PERSON. AMUSE-BOUCHE AND PETIT FOURS ARE INCLUDED.

CHEF

Affidatevi alla fantasia del nostro chef e della cucina per un percorso dagli antipasti ai dolci, più amuse-bouche e piccola pasticceria, fatto di sapori e sensazioni

Courses selected by our chef from amuse to petit fours

sei portate six courses	64
cinque portate five courses	58

COMPONILO TU

52

Create il vostro percorso di quattro portate, dall'antipasto al dolce, per scoprire i sapori della nostra cucina

Create your own tasting menu of four courses, from starter to dessert, to discover our product and cooking

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO WINE PAIRING	
Quattro calici Four glasses	32

Le Selezioni Selection

PERFETTE COME ANTIPASTO O COME CONCLUSIONE DELLA VOSTRA CENA

PERFECT FOR STARTER OR TO CONCLUDES THE MEAL

FORMAGGI AGRICOLI CHEESES

Una selezione sempre diversa dei più buoni e particolari formaggi italiani e da tutto il mondo serviti con mostarde artigianali e miele

An ever-changing selection of the best cheeses selected from Italy and all over the world served with artisanal mustards and honey

tre pezzi three pieces	12
cinque pezzi five pieces	18
sette pezzi seven pieces	22

Antipasti Starter

Calamaro arrostito agli agrumi, cavolfiore, pesto mediterraneo Squid, citrus fruit flavor, cauliflower, mediterrian tomato pesto	18
Ceviche di gamberi Shrimp “ceviche”	17
Pollo & ananas Spiedini di pollo alla brace, ananas, zahtar, salsa di yogurt e sesamo Chicken & pineapple Chicken skewer, pineapple, zahtar, yogurt and sesame sauce	17
Pancia di maiale arrosto, peperoni all’orientale Pork belly, oriental style bell peppers	16

Primi Pasta

LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA
THE FRESH PASTA ARE HOUSEMADE

Linguina, estratto di mare, cozze, bottarga Linguina, red fish sauce, mussels, bottarga	18
Spaghetti, burro & alici, rapa rossa, finocchietto, limone, crudo di gamberi	17
Spaghetti, butter, anchovies, beetroot sauce, shrimps tartare, lemon, fennel	17
Bottoni di “pollo coi peperoni” peperoni arrosto, cetrioli, senape Bottoni stuffed pasta, chicken and red peppers, cucumber, mostard	17
Pappardella ripiena di ragù di maiale alla cacciatora Pappardella stuffed pasta, “cacciatora” pork ragù filling	17

PANE BREAD

Cestino di pani fatti in casa con farine biologiche
Housemade sourdough bread selection

Secondi Main course

Tonno, broccolo, chimichurri, alici Tuna, broccoli, chimichurri, anchovies	24
Polpo verace, ceci, olio alla 'nduja Octopus, chickpeas, " 'nduja" spicy oil	22
Maiale iberico, harissa, verza, melassa di melograno Iberian pork, harissa, cabbage, pomegranate molasses	22
Manzo, funghi, estratto di porto, lardo di Pata Negra Beef, mushrooms, porto wine extract, Pata Negra lard	23

Dolci Dessert

Ah Sud America...Sud America ^[1,3,7] ganache fondente al peperoncino, caramello al burro salato, frolla sottile, mango, passion fruit, caffè chocolate, salted caramel, chilli pepper, shortcrust pastry, mango, passion fruit, coffee	11
Cioccolato bianco, lampone, lime nero fermentato ^[3,7] ganache montata al cioccolato bianco e lime nero fermentato, sorbetto al lampone, lamponi croccanti, meringhe White chocolate, fermented black lime, crispy raspberry, raspberry sorbet, meringue	11
Nocciole & miele d'edera ^[1,3,7,8] cremoso alle nocciole, gelato al miele d'edera, mirtilli, crumble, sale, pepe, olio evo Hazelnuts cremeux, blueberries, crumble, salt, black pepper, olive oil, ivy honey ice cream	11
Tarte au citron ^[1,3] tartelletta croccante, marmellata di limoni, lemon curd, meringa bruciata, sorbetto al limone, basilico tart, lemon jam, lemon curd, lemon sorbet, meringue, basil	11