

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

| | |
|---|----|
| Tonno, broccolo, chimichurri, alici Tuna, broccoli, chimichurri, anchovies | 17 |
| “Ceviche” di gamberi battuto di gamberi crudi, latte di cocco, lime, cipolla raw shrimp tartare, coconut milk, lime, onion | 19 |
| Ovetto morbido, parmigiano, funghi Poached egg, parmigiano, mushrooms | 16 |
| Rossini Burger bun di pan brioche, battuto di manzo, foie gras, madeira, mostarda di fichi, tartufo brioche bread bun, beef tartare, foie gras, madeira wine sauce, figs mustard, truffle | 22 |
| Pollo & ananas spiedini di pollo alla brace, ananas, zahtar, salsa di yogurt e sesamo Chicken skewer, pineapple, zahtar, yogurt and sesame sauce | 17 |
| Pancia di maiale arrosto, castagne, chutney di zucca e mandarino Pork belly, chestnuts, pumpkin & tangerine chutney | 17 |

Primi Pasta

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

| | |
|---|----|
| Riso Acquerello, “cacio & pepe”, salmone affumicato, limone candito, aceto balsamico “Acquerello” rice, “cacio & pepe” sauce, smoked salmon, candied lemon, balsamic vinegar | 19 |
| Spaghetti, burro & alici, rapa rossa, finocchietto, limone, crudo di gamberi Spaghetti, butter, anchovies, beetroot sauce, shrimps tartare, lemon, fennel | 18 |
| Fusillone di Gragnano con sugo di baccalà “alla romana” Fusillone pasta, tomato, cod fish, raisins, pinenuts, pecorino cheese | 18 |
| Tortelli ripieni di carbonara Tortelli stuffed pasta, carbonara sauce filling | 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 | 3 |
|--|---|

Secondi Main course

| | |
|--|----|
| Pescato, cavolfiore, agrumi, pesto mediterraneo Catch of the day, citrus fruit flavor, cauliflower, mediterranean tomato pesto | 23 |
| Polpo, melanzana affumicata, panna acida, melone invernale, olio alla 'nduja Octopus, smoked eggplant, sour cream, white melon, " 'nduja" spicy oil | 23 |
| Maiale iberico, harissa, verza, melassa di melograno Iberian pork, harissa, cabbage, pomegranate molasses | 23 |
| Manzo, funghi, porto, lardo di Pata Negra, wasabi Beef, mushrooms, porto wine, Pata Negra lard, wasabi | 24 |
| Quaglia farcita arrosto, funghi, patate al tartufo, aceto balsamico Roasted stuffed quail, mushrooms, truffle potatoes, balsamic vinegar | 24 |

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, bergamotto ^[3,7] ganache montata al cioccolato bianco e bergamotto, sorbetto al lampone, lamponi croccanti, meringhe White chocolate, bergamot, crispy raspberry, raspberry sorbet, meringue | 11 |
| Nocciole & miele d'edera ^[1,3,7,8] cremoso alle nocciole, gelato al miele d'edera, mirilli, 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 |