

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

Capesante scottate agli agrumi, cavolfiore, pesto mediterraneo Scallops, citrus fruit flavor, cauliflower, mediterrian tomato pesto	19
Ceviche di gamberi Shrimp “ceviche”	18
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	17

Primi Pasta

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

Riso Acquerello, burro, parmigiano, anguilla affumicata, aceto balsamico, limone candito “Acquerello” rice, butter, parmigiano, smoked eel, balsamic vinegar, candied lemon	18
Spaghetti, burro & alici, rapa rossa, finocchietto, limone, crudo di gamberi Spaghetti, butter, anchovies, beetroot sauce, shrimps tartare, lemon, fennel	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

Tonno, broccolo, chimichurri, alici 24
Tuna, broccoli, chimichurri, anchovies

Calamaro, melanzana affumicata, panna acida, 23
melone invernale, olio alla 'nduja
Squid, smoked eggplant, sour cream,
white melon, " 'nduja" spicy oil [1,4]

Maiale iberico, harissa, verza, melassa di melograno 23
Iberian pork, harissa, cabbage, pomegranate molasses

Manzo, funghi, porto, lardo di Pata Negra 23
Beef, mushrooms, porto wine, Pata Negra lard

Dolci Dessert

Ah Sud America...Sud America ^[1,3,7] 11
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

Cioccolato bianco, lampone, 11
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

Nocciole & miele d'edera ^[1,3,7,8] 11
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

Tarte au citron ^[1,3] 11
tartelletta croccante, marmellata di limoni,
lemon curd, meringa bruciata, sorbetto al limone, basilico

tart, lemon jam, lemon curd,
lemon sorbet, meringue, basil