

MENU

ANTIPASTI

Uovo a 64°, spuma al parmigiano, tartufo e pane saporito €20,00

(64° cooked egg, parmigiano foam, truffle and tasty bread)

Animelle caramellate, patata dolce e bufala affumicata €19,00

(Caramellized veal sweetbread, sweet potatoes and smoked buffalo mozzarella)

Crudo di gambero, asparagi, caviale e salsa allo yogurt €21,00

(Shrimps tartare, asparagus, italian caviar and yoghurt saus)

Cozze, crema di sedano rapa, bottarga e limone €17,00

(Mussels, celeriac cream, bottarga and lemon)

PRIMI

Spaghetti all'astice, finferli e crema di burrata €28,00

(Spaghetti with lobster, chanterelle and burrata cream)

Trofie alle fave e buccini €18,00

(Trofie with fava beans and whelks)

Garganelli al ragu' di guancia di maiale €19,00

(Garganelli with pork cheeks ragout)

Risotto al blu' di bufala, barbabietola e pinoli €18,00

(Risotto with buffalo blue cheese, beetroot and pine nuts)

SECONDI

Polpo alla griglia, crema di patate allo zafferano e verdure €25,00

(Grilled octopus, cream of potatoes with safran and vegetables)

Rombo alla piastra, zucchine e cipolle borettane €22,00

(Grilled turbot, zucchini and borettane onions)

Pata negra grigliata e variazione di carote €25,00

(Grilled Pata Negra and variation of carrots)

DOLCI

Tiramisù €8,00

Cheesecake alle ciliegie e mirabelle €8,00

(Cherry and cherry plum cheesecake)

Torta al cioccolato, arancia e pistacchio €8,00

(Chocolate cake, oranges and pistachio)

Tagliere di formaggi pregiati €14,00

(Italian fine cheese platter)

MENU 5 portate €55

(5-course tasting menu €55)

con abbinamento 5 degustazioni di vino + €20

(with 5 tasting wines pairing + €20)

2 Antipasti, Primo, Secondo e Dolce o formaggi

MENU 7 portate €75

(7-course tasting menu €75)

con abbinamento 7 degustazioni di vino + €25

(with 7 tasting wines pairing + €25)

4 Antipasti, Primo, Secondo e Dolce o formaggi

VINI AL CALICE

ROSSI

Ricciocapriccio Rosso IGT «Pietro Tauro» 2015 -Puglia-€4,50

Pinot Nero DOP «Mezzacorona» 2015 -Friuli-€5,60 (Frais)

Regolo IGT Rosso Veronese «Sartori» 2014 -Veneto-€6,40

Chianti Governo all'uso antico «Melini» 2014 -Toscana-€6,00

BIANCHI

Ricciocapriccio Bianco IGT «Pietro Tauro» 2016 -Puglia-€4,50

Grillo IGP «Tola» 2017 -Sicilia- €5,40

Suri' Bianco (Sauvignon-Cortese) DOP «Andrea Faccio»2016 -Piemonte-€

Pecorino IGP «Lunaria» 2017 -Abruzzo-€5,80 (Bio)

ALTRI

Prosecco Doc Treviso «Fratelli Collavo» 2016 -Veneto- €7,00 (Bio)

Primitivo rosato spumante Brut IGT «Polvanera» 2016 -Puglia- €7,00 (Bio)

Five roses IGT (Negroamaro-Malvasia) «Leone De Castris» 2016 -Puglia- €5,00

Verduzzo DOP «Isola Augusta» 2015 -Friuli- €5,00 (vino dolce)

Primitivo dolce naturale DOCG «San Marzano» 2015 -Puglia- €6,00

