

MENU

ANTIPASTI

Uovo a 64°, agretti, crema di pecorino e pane saporito €15,00

(64° cooked egg, pecorino foam, agretti and tasty bread)

Crudo di carne, crema al parmigiano e tartufo €19,00

(Raw beef meat, parmigiano cream and truffle)

Capesante scottate, spugnole e radici di prezzemolo €25,00

(Scalded scallops, morels, and parsley root)

Tartare di gambero, bufala affumicata, tobiko e carpaccio di pomodoro €19,00

(Shrimps tartare, smoked buffalo mozzarella, tobiko eggs and tomato carpaccio)

PRIMI

Spaghetti ai ricci di mare, vongole e pomodorini €22,00

(Spaghetti with sea urchins, clams and cherry tomatoes)

Conchiglioni ai calamari, topinambour e bottarga €20,00

(Conchiglioni with squid, bottarga and jerusalem artichokes)

Rigatoni al ragù d'anatra e pecorino €19,00

(Rigatoni with duck ragout and pecorino)

Risotto alla zucca, nocciole e burrata €19,00

(Risotto with butternut, hazelnuts and burrata)

SECONDI

Polpo alla griglia, crema di patata dolce e verdure €25,00

(Grilled octopus, sweet potatoes cream and vegetables)

Rombo scottato, crema d'avocado e verdure crude e marinate €22,00

(Scalded turbot, avocado cream and raw and marinated vegetables)

Entrecote irlandese, quinoa e scorzonero €25,00

(Irish entrecote, quinoa and salsify)

DOLCI

Tiramisù €7,00

Panna cotta all'ananas e caramello €7,00

(Panna cotta with grilled ananas and caramel)

Torta al cioccolato, arancia e pistacchio €7,00

(Chocolate cake, oranges and pistachio)

Tagliere di formaggi pregiati €11,00

(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- €4,20

Pinot Nero DOP «Isola Augusta» 2015 -Friuli- €5,60 (Frais, Bio non-labellisé)

Chianti governo all'uso Toscano DOCG «Melini» 2014 -Toscana- €6,00

Nebbiolo d'alba DOC «Nizza silvano» 2015 -Piemonte- €6,40

BIANCHI

Ricciocapriccio Bianco IGT «Pietro Tauro» 2016 -Puglia- €4,20

Vermentino Toscano DOC «Fattoria La Torre» 2015 -Toscana- €5,00

Custoza DOC Superiore «Monte del Frà» 2015 -Veneto- €5,40

Verdicchio classico superiore DOC «Tavignano» 2016 -Marche- €6,20

ALTRI

Prosecco Doc Treviso «Fratelli Collavo» 2016 -Veneto- €6,00 (Bio)

Primitivo rosato spumante Brut IGT «Polvanera» 2016 -Puglia- €6,00 (Bio)

Lagrein rosato DOC «Mezzacorona» 2016 -Trentino- €4,20

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

