

MENU

ANTIPASTI

Asparagi bianchi, spugnole e spuma al parmigiano €20,00

(White asparagus, morels and parmigiano foam)

Animelle caramellate, polenta e cipolle in agrodolce €20,00

(Caramelized sweetbread, polenta and sweet and sour red onions)

Crudo di gambero, ravanelli, tobiko e mayo al wasabi €17,00

(Raw shrimps, radish, tobiko and wasabi mayo)

Calamaro scottato, patata viola, bufala e uova di trota €17,00

(Snaked squid, purple potatoes, buffalo mozzarella and trouts eggs)

PRIMI

Spaghetti ai ricci di mare, scorfano e pomodorini €23,00

(Spaghetti with sea urchins, yellowtail and cherry tomatoes)

Gnocchetti sardi, vongole, piselli e bottarga €20,00

(Gnocchetti sardi with clams, green peas and bottarga)

Tagliatelle al ragù d'anatra e olive taggiasche €19,00

(Tagliatelle with duck ragout and taggiasche olives)

Risotto al rabarbaro, pinoli e gorgonzola €18,00

(Risotto with rhubarb, pine nuts and gorgonzola)

SECONDI

Polpo alla griglia, crema di pastinaca e verdure €25,00

(Grilled octopus, parsnip cream and vegetables)

Salmone scottato, crema al nero di seppia, cavolfiore e indivie rosse €22,00

(Snaked salmon, squid ink cream, cawlfiflower and red endives)

Filetto d'agnello, crema di sedano rapa, rutabaga e carciofi grigliati €29,00

(Fillet of lamb, celeriac cream, rutabaga and grilled artichokes)

DOLCI

Tiramisù €8,00

La tarte aux pommes rivisitata €9,00

(Panna cotta with ananas carpaccio and caramel)

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- €4,20

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

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

Primitivo di Manduria DOP «San Marzano» 2016 -Puglia- €6,50

BIANCHI

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

Vernaccia di San Gimignano DOCG «Rubicini» 2016 -Toscana- €5,80

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

Chardonnay/viognier IGT «Marchesi de Gregorio» 2016 -Sicilia- €5,40 (Bio)

ALTRI

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

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

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

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

