

MENU

ANTIPASTI

Quinoa fritta, radici miste e spuma al parmigiano €16,00

(Fried quinoa, mixed roots and parmigiano foam)

Carpaccio di Holstein affumicato, crema di pecorino, carasau e tartufo €19,00

(Smoked Holstein carpaccio, pecorino cream, sardinian bread and truffle)

Crudo di spigola tonnata, ravanelli e uova di salmone €16,00

(Raw seabass with tuna saus, radish and salmon eggs)

Capesante scottate, porri e crema allo zafferano €18,00

(Seared scallops, leeks and safran cream)

PRIMI

Spaghetti ai ricci di mare e sedano rapa affumicato €22,00

(Spaghetti with sea urchins and smoked celeriac)

Risotto al nero di seppia, gamberi crudi, burrata e limone €19,00

(Risotto with squid ink, raw shrimps, burrata and lemon)

Sedani al ragu' di cervo e crema di porcini €20,00

(Sedani with deer ragout and ceps cream)

Gnocchi ai finferli, zucca e nocciole €18,00

(Gnocchi with chanterelles, pumpkin and hazelnuts)

SECONDI

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

(Grilled octopus, sweet potatoes cream and variation of cabbage)

Storione grigliato, zuccotto, mais e cipolline €28,00

(Grilled sturgeon, baby squash, fresh corn and little onions)

Pata negra, enoki e crema di pastinaca €25,00

(Pata negra, enoki and parsnip cream)

DOLCI

Tiramisù €8,00

Semifreddo ai fichi e castagne €8,00

(Semifreddo with figs and chestnuts)

Diplomatico al pistacchio €8,00

(Diplomatic cake with pistacchio)

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)

MENU 7 portate €75

(7-course tasting menu €75)

con abbinamento 7 degustazioni di vino + €25

(with 7 tasting wines pairing + €25)

VINI AL CALICE

ROSSI

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

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

Nero d'avola IGT «Cantina Cellaro» 2013 -Sicilia- €6,00 (Bio)

Cannonau DOC Riserva «Cantina della vernaccia» 2014 -Sardegna-€6,50

BIANCHI

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

Suri' Bianco DOP (Sauvignon-Cortese) «Villa Giada» 2016 -Piemonte- €5,80

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

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

ALTRI

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

Tramari rosé di primitivo IGP «San Marzano» 2017 -Puglia- €5,80

Zibibbo IGP «Valdibella» 2016 -Sicilia- €5,80 (Bio)

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

Si vous avez une quelconque allergie, n'hésitez pas à en parler au personnel à votre service.