

MENU

ANTIPASTI

Uovo a 64°, carote marinate e pane saporito 16

(64° cooked egg, marinated carrots and crispy bread)

Crudo di carne, crema al parmigiano e tartufo 19

(Raw beef meat, parmigiano cream and fresh truffle)

Maki di gambero, caviale tobiko, crema d'avocado e bufala affumicata 18

(Maki of shrimps, tobiko eggs, avocado cream and homemade smoked buffalo mozzarella)

Calamaro scottato e variazione di piselli 17

(Seared squid with variation of peas)

PRIMI

Spaghetti integrali ai ricci di mare e pomodorini 25

(Whole wheat spaghetti with sea urchins and cherry tomatoes)

Scialatelli allo scorfano, topinambour e bottarga 19

(Scialatelli with redfish, jerusalem artichokes and bottarga)

Paccheri al ragù d'anatra e coulis di peperone 19

(Paccheri with duck leg ragout and peppers coulis)

Risotto agli steccherini, porri e crema al pecorino 22

(Risotto with wood hedgehog mushroom, leeks and pecorino cream)

SECONDI

Polpo alla griglia, patate ratte, kalette e mousse di ricotta all'aneto 27

(Grilled octopus, fingerling potatoes, flower sprouts and mousse of ricotta with aneth)

Salmone grigliato, crema di zucca e insalata «pan di zucchero» caramellata 20

(Grilled salmon, pumpkin cream and caramelized sucrose salad)

Tagliata di Holstein, sedano rapa e funghi enoki glassati alla soia 25

(Tagliata of Holstein beef, celeriac and enoki mushrooms glazed with soja)

DOLCI

Tiramisù 8

Cannolo alla ricotta e amarena 8

(Cannolo with ricotta and black cherries)

Tutto pistacchio 8

(All pistacchio dessert)

Tagliere di formaggi pregiati 14

(Italian fine cheese platter)

MENU 5 portate €55

(5-course tasting menu)

con abbinamento 5 degustazioni di vino + €20

(with 5 tasting wines pairing)

Last order for this menu at lunch: 13.15 and at dinner: 21.15

VINI AL CALICE

ROSSI

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

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

Nebbiolo d'Alba DOC «Bruna Grimaldi» 2016 -Piemonte- €6,00

Chianti Classico DOCG «Monte Bernardi» 2016 -Toscana- €6,50 (Bio)

BIANCHI

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

Verdeca IGP «Felline» 2017 -Puglia- €5,80

Langhe Arneis DOC «Bruna Grimaldi» 2018 -Piemonte- €6,00

Catarratto IGP «Funaro» 2017 -Sicilia- €6,00 (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)

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

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