

MENU

ANTIPASTI

Uovo a 64° e variazione di topinambour €15,00

(64° cooked egg and variation of jerusalem artichokes)

Animelle caramellate, quinoa, bufala affumicata e cipolle agrodolce €20,00

(Caramelized sweetbread, quinoa, smoked buffalo mozzarella and sweet and sour onions)

Crudo di spigola tonnata, ravanelli e uova di salmone €17,00

(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 pomodorini €25,00

(Spaghetti with sea urchins and cherry tomatoes)

Chicche ai gamberi, burrata e zucca €19,00

(Chicche with shrimps, burrata and pumpkins)

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

(Sedani with deer ragout and ceps cream)

Risotto al tartufo, crispa e crema al parmigiano €22,00

(Risotto withn truffle, sparassis crispa mushrooms and parmigiano cream)

SECONDI

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

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

San Pietro, crema di sedano rapa affumicato e radici di prezzemolo €25,00

(Saint-Pierre fillet, smoked celeriac and parsley roots)

Filetto di maialino Duroc Dolives, crema di pastinaca e finferli €25,00

(Pork tenderlion Duroc Dolives, parsnip cream llland chanterelles)

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)

Salice Salentino Riserva DOC «Castello Monaci» 2015 -Puglia- €6,00

Nebbiolo d'Alba DOC «Nizza Silvano» 2015 -Piemonte- €6,40

BIANCHI

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

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

Falanghina IGT «Polvanera» 2017 -Puglia- €6,00 (Bio)

Gavi Riserva DOCG «La Raia» 2015 -Piemonte- €6,50 (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.

