

MENU

ANTIPASTI

Uovo a 64°, crema di parmigiano, enoki e tartufo €19,00

(64° cooked egg, parmigiano cream, enoki and fresh truffle)

Carpaccio di Angus Toscano, cavoletti, ravanelli e mayo allo zafferano €17,00

(Tuscanian Angus carpaccio, brussels sprouts, radish and safran mayo)

Tartare di gambero, radici di prezzemolo e bottarga €17,00

(Shrimps tartare, parsley roots and bottarga)

Calamaro scottato e variazione di topinambour €16,00

(Seared squid with variation of jerusalem artichokes)

PRIMI

Spaghetti ai ricci di mare e pomodorini €25,00

(Spaghetti with sea urchins and cherry tomatoes)

Chicche alle cime di rapa e cuori di mare €18,00

(Chicche Apulian wild broccolis and sea shells)

Paccheri al ragu' d'anatra e olive taggiasche €18,00

(Paccheri with duck ragout and Taggiasche olives)

Risotto ai finferli, zucca e mozzarella di bufala affumicata €20,00

(Risotto with chanterelles, pumpkins and smoked buffalo mozzarella)

SECONDI

Polpo alla griglia, crema di patata al wasabi, porri e cavolo Kale €25,00

(Grilled octopus, cream of potatoes and wasabi, leeks and Kale sprouts)

Halibut, spuma di pastinaca, scorzonero e Maitake €22,00

(Halibut, parsnip cream, salsify and Maitake mushrooms)

Entrecote Australiana, insalate amare e salsa al miele e soia €35,00

(Australian entrecote, bitter salads and saus with honey and soya)

DOLCI

Tiramisù €8,00

Cannolo alla ricotta e amarena €8,00

(Cannolo with ricotta and black cherries)

Tutto pistacchio €8,00

(All pistacchio dessert)

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)

Negroamaro IGP «San Marzano» 2017 -Puglia- €5,80

Grignolino Del Monferrato «La Casaccia» 2016 -Piemonte- €6,00 (Bio)

BIANCHI

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

Il Pumo (Sauvignon-Malvasia) «San Marzano» 2017 -Puglia- €5,80

Grillo sulle bucce DOC «Valdibella» 2016 -Sicilia- €6,00 (Bio)

Nosiola Igt «Az. Agricola Pisoni» 2017 -Trentino Alto Adige- €6,20 (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.