

MENU

ANTIPASTI

Uovo a 64°, crema al parmigiano, tartufo e pane saporito €20,00

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

Animelle caramellate al miele, orzo perlato e cipolle in agrodolce €19,00

(Caramelized sweetbread, pearl barley and sweet and sour red onions)

Crudo di gambero, burrata, tobiko e arancia €17,00

(Shrimps tartare, burrata, tobiko eggs and oranges)

Calamaro crudo e affumicato, wakame e sorbetto mela verde e prosecco €18,00

(Raw and smoked squid, wakame and green apple and prosecco sorbet)

PRIMI

Spaghetti ai ricci di mare, orata e pistacchio €21,00

(Spaghetti with sea urchins, sea bream and pistachios)

Fregola alle cozze, buccini, bottarga e pomodorini €19,00

(Fregola with mussels, bottarga, whelks and cherry tomatoes)

Rigatoni al ragu' di coniglio e olive taggiasche €18,00

(Rigatoni with rabbit ragout and taggiasche olives)

Risotto alla bufala, topinambour e limone €18,00

(Risotto with buffalo mozzarella, jerusalem artichokes and lemon)

SECONDI

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

(Grilled octopus, sweet potatoes cream and vegetables)

Salmone scottato, crema d'avocado e verdure crude e marinate €22,00

(Scalded salmon, avocado cream and raw and marinated vegetables)

Petto d'anatra, polenta, scorzonero e crema di pastinaca €20,00

(Duck breast, polenta, salsify and parsnip cream)

DOLCI

Tiramisù €7,00

Panna cotta all'ananas e caramello €7,00

(Panna cotta with grilled ananas and caramel)

Torta al cioccolato, arancia e pistacchio €7,00

(Chocolate cake, oranges and pistachio)

Tagliere di formaggi pregiati €11,00

(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

Negroamaro IGT «Perrini» 2016 -Puglia- €5,00 (Bio)

BIANCHI

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

Custoza Doc superiore «Monte del Frà» 2015 -Veneto- €5,40

Roero Arneis DOCG «Nizza Silvano» 2016 -Piemonte- €6,00

Falerio Doc «Carminucci» 2016 -Marche- €6,00

ALTRI

Prosecco Doc Treviso «Fratelli Collavo» 2016 -Veneto- €6,00 (Bio)

Primitivo rosato spumante Brut IGT «Polvanera» 2016 -Puglia- €6,00 (Bio)

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

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