

MENU

ANTIPASTI

Verdure antiche, pane saporito e spuma di blu di bufala €17,00

(Forgotten vegetables, crispy bread and buffalo blue cheese foam)

Crudo di carne, crema al parmigiano, uovo marinato e tartufo €20,00

(Raw beef meat, parmigiano cream, marinated egg and fresh truffle)

Crudo di capesante, nocciole, zucca e bufala affumicata €19,00

(Raw scallops, hazelnuts, pumpkin and smoked buffalo mozzarella)

Calamaro scottato e variazione di topinambour €17,00

(Seared squid with variation of jerusalem artichokes)

PRIMI

Spaghetti integrali ai ricci di mare e pomodorini €25,00

(Whole wheat spaghetti with sea urchins and cherry tomatoes)

Paccheri alle sarde, uvetta, pinoli, zafferano e polvere di finocchio €19,00

(Paccheri with sardines, dry grapes, pine nuts and fennel powder)

Scialatelli alla vaccinara e pecorino sardo €19,00

(Scialatelli with beef tail ragout and sardinian pecorino cheese)

Risotto ai cordyceps e burrata €19,00

(Risotto with cordyceps and burrata)

SECONDI

Polpo alla griglia, patata viola, cardoncelli e crema al pecorino €27,00

(Grilled octopus, cream of purple potatoes, cardoncelli mushrooms and pecorino cream)

Spada in crosta di sesamo nero, crema di melanzane e finocchio marinato €25,00

(Black sesam crusted swordfish, eggplant cream and marinated fennel)

Carré di maiale Duroc, carote Chantenay e cavolo Kale €25,00

(Rack of pork Duroc, Chantenay carrots and Kale sprouts)

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)

Dogajolo (Sangiovese-Cabernet) IGT «Carpineto» 2016 -Toscana- €5,80

Perricone IGP «Funaro» 2016 -Sicilia- €6,50 (Bio)

BIANCHI

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

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

Falerio DOP (Passerina-Pecorino-Trebbiano) «Aurora» 2017-Marche-€5,60(Bio)

Bianco delle Venezie IGT «Casa Belfi» 2016 -Veneto- €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.

