



ricciocapriccio

Entrées :

Uovo 64°, burrata, castagne, nocciole 21

Œuf parfait, burrata, crème de châtaignes, noisettes toastées

Perfect egg, burrata, chestnuts cream and toasted hazelnuts

Pancetta, cipolla in agrodolce, ketchup piccante, panna acida 21

Poitrine de porc à basse température, oignons en aigre-douce, ketchup piquant, crème d'Isigny

Low temperature pork belly, sweet and sour onions, spicy homemade ketchup, isigny cream

Verdure antiche, manioca, spuma al gorgonzola, pane saporito 19

Légumes oubliés, manioc, espuma de gorgonzola, graines de pain grillé

Forgotten vegetables, manioc cream, gorgonzola foam, crispy bread

Sgombro marinato, cavolo rapa, mela cotogna, polvere di alghe 21

Maquereau cru et mariné, choux-rave, pickles de coing, poudre d'algues

Raw and marinated mackerel, kohlrabi, quince, seaweed powder

Luccioperca scottato, barbabietola, teriyaki 19

Sandre grillé, crème et salade de betteraves, teriyaki

Grilled pike-perch, beetroot cream and salad, teriyaki

Plats :

Risotto, aglio affumicato, porri, parmigiano 29

Risotto, ail fumé, poireaux, crème de parmesan

Risotto, smoked garlic, leeks, parmesan cream

Paccheri al ragù di cervo, pecorino sardo 29

Paccheri au ragout de biche, pecorino sarde

Paccheri, doe ragout, sardinian pecorino

Polpo alla griglia, fagioli neri, kale, mayo al limone confit e wasabi 35

Poulpe grillé, crème d'haricots noirs, choux kale, mayo au citron confit et wasabi

Grilled octopus, black beans, kale sprouts, mayo with wasabi and candied lemon

Merluzzo, carote, pompelmo, mostarda 32

Cabillaud grillé, crème de carottes au pamplemousse, moutarde à l'ancienne

Grilled cod, cream of carrots and grapefruits, mustard seed

Spiedino di spalla d'agnello, zucca, finferli 35

Brochettes d'épaule d'agneau, potiron, chanterelles

Lamb shoulder skewer, pumpkins, chanterelles

VINS DU MOIS

Vins au verre/bouteille

Bulles, rosés et sucrés

Prosecco DOC Treviso «Fratelli Collavo» 2022 Veneto (Bio) 9/42

Franciacorta DOCG «Antica Fratta» 2018 Lombardia 14/70

Pét./Nat. Vernaccia Dosaggio Zero IGT «Podere San Cristoforo» 2021 Toscana 11/52

Metodo classico di Catarratto IGP «Alessandro Viola» 2019 Sicilia 13/65

Rosé di Susumaniello Tramari IGP «San Marzano» 2019 Puglia 8/39

Primitivo Dolce DOCG «San Marzano» 2020 Puglia 14

Verduzzo Dolce DOP «Tunella» 2021 Friuli 14

Blancs et Oranges

Riccio Bianco (Chardonnay) IGT «Pietro Tauro» 2021 Puglia 6,5/32

Verdicchio classico superiore DOC «Filodivino» 2022 Marche 9/45 (Bio)

Donnabianca IGP (Viognier-Catarratto) «Fascianella» 2022 Sicilia 7/35

Soave classico DOC (Garganega) «Monte Tondo» 2023 Veneto 8/40

Zibibbo IGP «Valdibella» 2021 Sicilia 7,5/37 (Bio)

Greco IGP «Doline» 2023 Puglia 7,5/37 (Bio)

Vermentino IGT «Donna Olimpia» 2022 Toscana 8/40

Catarratto IGP «Alessandro Viola» 2022 Sicilia 11/55 (Orange/Nature)

Skerk IGT (Vitovska) «Alessandro Viola» 2022 Friuli-Venezia-Giulia 11/55
(Orange/Nature)

Rouges

Riccio Rosso (Primitivo) IGT «Pietro Tauro» 2019 Puglia 6,5/32

Pinot Nero DOP «Isola Augusta» 2019 Friuli 8/40 (Fresco)

Rosso di Montepulciano DOC «Salcheto» 2021 Toscana 9/45 (Bio)

Montepulciano d'Abruzzo DOC «Torre dei Beati» 2021 Abruzzo 8/40 (Bio)

Rosso Sarica IGT (Pinot Nero-Syrah) «Pisoni» 2020 Dolomiti 8/40 (Bio)

Cannonau Riserva DOCG «Ferruccio Deiana» 2019 Sardegna 9/45

Negroamaro IGP «Elia» 2022 Puglia 7/35 (Nature)

Syrah DOC «Stefano Amerighi» 2021 Toscana 9/45 (Biodinamico)

Barolo Serralunga d'Alba DOCG «Tenuta Cucco» 2019 Piemonte 16/80 (Bio)