

Menu degustazione

Tasting menu

€ 90,00

Fiori di zuccina in tempura ripieni di ricotta e basilico
Stuffed zucchini flowers filled with fresh ricotta cheese and basil

Polpo arrosto, patate e piselli
Grilled octopus, potatoes and spring green peas

Fettucelle, aglio, olio, estratto di sedano e genovese di tonno
Fettucelle, extravirgin olive oil, garlic, celery stock, and tuna "Genovese" sauce

Polpette cotte al sugo, sedano rapa, pane croccante
*Traditional meatballs cooked in tomato sauce
served with celery root and croutons*

Ricotta, pere al rum, cereali e noci
Fresh ricotta cheese mousse, rum glazed pear, grains and nuts

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
Abbinamenti vino al calice da € 50,00 o € 70,00 a persona
*The Tasting menu is designed to be enjoyed by the whole table only.
Additional wine pairing from € 50,00 or € 70,00 per person*

Antipasti • Starters

Fiori di zuccina in tempura ripieni di ricotta e basilico <i>Stuffed zucchini flowers filled with fresh ricotta cheese and basil</i>	€ 18,00
Polpo arrosto, patate e piselli <i>Grilled octopus, potatoes and spring green peas</i>	€ 22,00
Crudo di tonno Next2 <i>Tuna tartare and carpaccio Next2 style</i>	€ 28,00
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 20,00
Pesce azzurro , capesante e calamaro con fagioli bianchi e asparagi <i>Scallops, calamari and bluefish fillet served with white beans and asparagus</i>	€ 25,00
Insalata di verdure croccanti, foglie amare, ceci, mandorle e formaggio caprino <i>Mixed green veggies, chick peas, almonds, apple and fresh goat cheese</i>	€ 23,00
Caprese con mozzarella in carrozza <i>Tomato salad with "mozzarella in carrozza" and basil crumble</i>	€ 18,00
Pan brioche , carpaccio di filetto di manzo, carciofi e parmigiano <i>Sweet bun with beef carpaccio, artichoke salad and parmigiano</i>	€ 25,00

Pasta

Tagliolini cacio e pepe con fave, cipollotti e guanciale <i>Home made tagliolini, cheese and black pepper sauce, spring onions and guanciale</i>	€ 25,00
Pasta patate, provola, porro croccante e rosmarino <i>Pasta with potato, smoked mozzarella cheese, braised leek and rosemary</i>	€ 22,00
Orecchiette pesce spada, vongole e broccoli <i>Orecchiette with swordfish, clams and broccoli</i>	€ 26,00
Gnocchi salsiccia, funghi e fondo di manzo <i>Potato gnocchi with pork sausage ragout, mushrooms and beef stock</i>	€ 24,00
Fettuccella , aglio, olio, estratto di sedano e genovese di tonno <i>Fettucelle, extravirgin olive oil, garlic, celery stock and tuna "Genovese" sauce</i>	€ 26,00
Spaghetti scampi, gamberi e mazzancolle <i>Spaghetti with shellfish tartare</i>	€ 30,00

Pesce e Carne

Pescato del giorno in forno a carbone* al Kg € 90,00
*Fresh catch of the day grilled in the charcoal oven**

Spiedini di pesce e molluschi con verdure € 32,00
Seafood skewer served with vegetables

Baccalà in pastella, pinzimonio e chutney di pomodoro € 28,00
Deep fried salted codfish with pinzimonio and tomato chutney

Polpette cotte al sugo, sedano rapa, pane croccante € 28,00
*Traditional meatballs cooked in tomato sauce
served with celery root and croutons*

Cosce di pollo glassate, schiacciata di patate e funghi € 26,00
Glazed chicken thighs, mashed potatoes and mushrooms

Coppa di maiale, patate novelle, indivia e puntarelle all'insalata € 28,00
Pork coppa, little potatoes, endive and puntarelle salad

*Abbiamo selezionato carbone vergine di leccio calabrese per garantire il sapore inconfondibile della legna con le sue leggere note affumicate

**This dishes are cooked in our charcoal oven, we use Calabrian holm oak to give them an unmistakable taste of wood with a delicate smoky taste*

Contorni

Patate fritte € 10,00
French fries

Insalata mista € 14,00
Mixed salad

Pomodorini, origano e basilico € 16,00
Cherry tomatoe salad with origan and fresh basil

Verdure cotte al forno a carbone* € 18,00
*Veggies cooked in a charcoal oven**

Coperto € 4,00
Cover charge

*Abbiamo selezionato carbone vergine di leccio calabrese per garantire il sapore inconfondibile della legna con le sue leggere note affumicate

**This dishes are cooked in our charcoal oven, we use Calabrian holm oak to give them an unmistakable taste of wood with a delicate smoky taste*

*Per garantire la freschezza,
alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (REG.CE num.852/04)

**Some product are treated at the origin or locally,
by the rapid reduction of temperature (under REG.CE num.852/04)*

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:
**pesce, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte,
anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini,
arachidi, senape, semi di sesamo**

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni
è possibile consultare il personale di sala autorizzato

*Our courses may contains the following allergenics:
fish, shellfish, cereal containing gluten, eggs, soy, milk,
anhydride sulfurous and sulphites, shellfruit, celery, lupin bean,
peanuts, mustard, sesame seeds*

*For any information about substances and allergenics
please consult our menager halls*