

Menu degustazione

Tasting menu

€ 100,00

Fiori di zucchini, ricotta, provola e basilico

*Zucchini flowers tempura stuffed with fresh ricotta cheese,
smoked provola and fresh basil*

Polpo, patate, fagiolini e peperoni cruschi

Octopus with potatoes, green beans, pine nuts and sweet pepper mayonnaise

Tagliolini alla rapa rossa, scampi, cannolicchi e limone

Home made red beet tagliolini, scampi, razor clams and lemon zest

Ravioli con Provolone del Monaco, ragù di guancetta di manzo

*Home made ravioli with provolone del Monaco cheese
served with beef cheek ragout*

Polpette al sugo, cialde di parmigiano, uvetta e pinoli

*Traditional meatballs in tomato sauce with crispy parmesan chips,
pinenuts and raisins*

Ricotta, noci e miele

Fresh ricotta cheese, hazelnut biscuit, walnuts and honey

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

Fiori di zucchini, ricotta, provola e basilico
*Zucchini flowers tempura stuffed with fresh ricotta cheese,
smoked provola and fresh basil*

€ 22,00

Sapore di una parmigiana di melanzane
Stuffed baked eggplant with mozzarella, tomato sauce and Parmigiano

€ 24,00

Astice al vapore, guacamole, sedano e cipolla rossa
Lobster salad, guacamole, celery and marinated red onion

€ 35,00

Battuta di manzo, zabaione salato, capperi, senape e tartufo estivo
Beef loin tartare, salted zabaglione, capers, mustard and black truffle

€ 32,00

Burrata, pomodorini datterini, origano e girella sfogliata
Burrata with yellow and red cherry tomatoes, organ and puffpastry

€ 22,00

Vitello tonnato
Veal with tuna sauce

€ 28,00

Polpo, patate, fagiolini e peperoni cruschi
Octopus with potatoes, green beans, pine nuts and sweet pepper mayonnaise

€ 26,00

Insalata di verdure al forno a carbone, foglie amare, ceci e feta
*Grilled vegetables salad with bitter greens, chick-peas, feta,
carrots and ginger cream*

€ 24,00

Pasta

Mezzi paccheri al pomodoro in tre cotture, parmigiano 36 mesi
Mezzi paccheri with tomatoes in 3 firings, 36 month aged Parmigiano
€ 26,00

Ravioli con Provolone del Monaco, ragù di guancetta di manzo
*Home made ravioli with provolone del Monaco cheese
served with beef cheek ragout*
€ 28,00

Strozzapreti, calamari, vongole e asparagi di mare
Home made strozzapreti with calamari, clams and glasswort
€ 34,00

Tagliolini alla rapa rossa, scampi, cannolicchi e limone
Home made red beet tagliolini, scampi, razor clams and lemon zest
€ 38,00

Risotto, pastinaca, seppia e gambero crudo
Risotto with parsnip, cuttlefish and raw pink prawn
€ 35,00

Linguine, zucchini, menta e stracciatella di bufala
Linguine with zucchini, fresh mint and bufalo stracciatella cheese
€ 28,00

Pesce

Ricciola al basilico, sedano rapa e scarola
Amberjack with basil sauce, celery root and bitter green
€ 36,00

Filetto di pescato del giorno, patate,
salsa di conchigliacei allo zafferano
Fresh fillet of Catch of the day, potatoes, zaffron shellfish sauce
€ 34,00

Tonno crudo cotto, pistacchi, peperoncini verdi ripieni
*Slightly seared tuna with pistachio crust, soya sauce,
stuffed sweet green pepper with breadcrumb*
€ 35,00

Pescato del giorno cotto in forno a carbone
*Whole catch of the day grilled
in the charcoal oven served with veggies*
€ 110,00 al Kg

Carne

Polpette al sugo, cialde di parmigiano, uvetta e pinoli
*Traditional meatballs in tomato sauce with crispy parmesan chips,
pinenuts and raisins*

€ 28,00

Polletto due cotture, lattuga grigliata, pomata di popcorn
*Small chicken breast and deep fried thigh with grilled
lettuce heart and corn cream*

€ 30,00

Chateaubriand, salsa erborinato di capra e pepe (x 2 persone)
*Chateaubriand, goat blue cheese sauce and black pepper,
served with baked potatoes and vegetables (for 2 people)*

€ 100,00

Tomahawk scottona
Dry aged Tomahawk steak

€ 110,00

Costata Sashi choco finlandese
Dry aged choco Finland Sashi steak

€ 120,00

Costata simmental
Dry aged Simmenthal steak

€ 120,00

*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*

Acqua minerale <i>Mineral water</i>	€ 5,00
Coperto <i>Cover charge</i>	€ 4,00