

Menu degustazione

Tasting menu

€ 100,00

Fiori di zuccina in tempura, ricotta,
mozzarella e pomodori secchi
*Zucchini flowers tempura with fresh ricotta cheese,
mozzarella and dried tomatoes*

Battuto di manzo, castagne e tartufo nero
Beef loin tartare, chestnuts and seasonal black truffle

Tortelli di zucca e amaretto, porcini infornati e spuma al provolone
*Home made tortelli filled with pumpkin and amaretto,
baked porcini mushrooms and Provolone del Monaco foam*

Costine di agnello panate alle erbe,
polpettine di stracotto e broccoli
Herb crumbs lamb chop and stew meat balls with broccoli

Ricotta, pere, noci e gelato al miele
Fresh ricotta cheese, pears, walnuts and honey ice cream

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 zuccina in tempura, ricotta, mozzarella e pomodori secchi
*Zucchini flowers tempura with fresh ricotta cheese,
mozzarella and dried tomatoes*
€ 24,00

Polpo arrostito, giardiniera di verdure e mandorle tostate
Grilled octopus with pickles vegetables, balsamic vinegar and toasted almonds
€ 26,00

Fresella, mozzarella di bufala, pomodorini,
tonno sott'olio, capperi e olive
*Crunchy bread "fresella" with buffalo mozzarella, cherry tomatoes,
tuna in olive oil, capers and olives*
€ 25,00

Dentice marinato, misticanza, arancia e melograno
Marinated local white fish, green salad, orange and pomegranate
€ 28,00

Battuto di manzo, castagne e tartufo nero
Beef loin tartare, chestnuts and seasonal black truffle
€ 35,00

Capesante panate e fritte, fagioli bianchi, prosciutto croccante
Bread-crumbed scallops with white beans purée, crispy prosciutto
€ 36,00

Zuppa di farro, finferli e formaggio morbido di mucca jersey
Spelt soup with finferli mushrooms, soft "jersey" cow cheese
€ 26,00

Pasta

Mezzi paccheri in tre cotture, Parmigiano 36 mesi
*Large tube pasta with tomatoes in three firings,
36 months Parmigiano Reggiano*
€ 28,00

Tortelli di zucca e amaretto, porcini infornati e spuma al provolone
*Home made tortelli filled with pumpkin and amaretto,
baked porcini mushrooms and Provolone del Monaco foam*
€ 36,00

Pasta mista, patate, provola, limone e pesce di scoglio
Mixed pasta, potatoes, smoked mozzarella, lemon and local rockfish
€ 32,00

Tagliolini al ragù di maialino nero casertano e tartufo di stagione
Home made tagliolini with pork ragout and seasonal black truffle
€ 38,00

Linguine ceci, totani e rosmarino
Linguine with red squid, chick peas and rosemary
€ 32,00

Risotto al baccalà mantecato, scarola liquida e papacelle
*Risotto with creamed cod, bitter escarole sauce and "papacelle"
(sweet and sour pepper)*
€ 32,00

Pesce

Millefoglie di pesce azzurro, scampo, spinacini e topinambur

*Blu fish fillet millefeuille with scampo, baby spinach
and Jerusalem artichoke purée*

€ 40,00

Trancio di spigola, zuppetta di lenticchie e sedano

Seabass fillet, lentil soup, celery salad

€ 36,00

Pescato del giorno in forno a carbone,
patate saporite, verdure alla griglia

*Whole Catch of the day baked in the charcoal oven
with baby potatoes and grilled vegetables*

€ 110,00 al Kg

Astice alla brace con maionese fatta in casa

Grilled Lobster with home made mayonnaise

€ 180,00 al Kg

Carne

Costine di agnello panate alle erbe,
polpettine di stracotto e broccoli
Herb crumbs lamb chop and stew meat balls with broccoli
€ 40,00

Polpette al sugo, cialde di parmigiano, uvetta e pinoli
*Traditional meatballs in tomato sauce
with crispy parmesan chips, raisins and pinenuts*
€ 30,00

Vitello in crosta con prosciutto e champignon,
salsa al vino rosso e crostata di verdure
*Veal tenderloin in crust with mushrooms and parma ham,
red wine apple sauce and vegetable tarte*
€ 35,00

Chateaubriand, salsa erborinato di capra e pepe (x 2persone)
*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 al Kg

Costata simmental
Dry aged Simmenthal steak
€ 120,00 al Kg

*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