

## MENU

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

*Some product ore 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, shellfruit, cereal containing gluten, eggs, soy, milk, anhydride sulfurous and sulphites, celery, lupin bean, peanuts, mustard, sesame seeds.*

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

Acqua minerale

*Mineral water*

5

Coperto

*Cover charge*

5

## Menu degustazione Tasting menu

€ 120

**Battuta di manzo**, nocciole, castagne, yogurt di bufala  
*beef tartare, hazelnut, chestnut, buffalo yogurt sauce*

**Polpo** arrostito, fagioli cannellini, rosmarino e cialde al mais  
*Grilled octopus, white beans with rosemary and corn chips*

**Risotto** alle vongole e limone, guazzetto di scorfano  
*Risotto with clams, lemon zest and scorpion fish sauce*

**Orata**, sedano rapa, carote e pastinaca  
*Steamed sea bream with celeriac, carrots and parsnip*

**Limone Amalfitano**  
*Candied lemon with citrus mousse and caramelized meringue*

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

## Carne

**Polpette** di manzo cotte al sugo, patate e sfoglie di parmigiano  
*Beef meatballs cooked in tomato sauce with mashed potatoes*  
36

**Vitello** in crosta, barbabietola, lardo e spinaci con funghi  
e salsa di mele al vino rosso  
*Veal fillet in crust with red beetroot, barbecue sauce, grilled bell pepper and lattuce*  
44

**Coniglio** alle erbe, foie gras, albicocca e asparagi bianchi.  
*Rabbit with herbs, foie gras, apricot and white asparagus*  
40

**Chateaubriand**, salsa alla senape, pepe e caciocavallo [per 2 persone]  
*Chateaubriand served with mustard, black pepper and caciocavallo cheese sauce [for 2 people]*  
110

**Costine** di agnello, erbe e salsa verde  
*Lamb chop, fresh herbs and green sauce*  
39

**Costata** Simmenthal  
*Simmental ribeye steak*  
135 al Kg

**Scottona** Tomahawk  
*Tomahawk steak*  
120 al Kg

Tutte le carni vengono accompagnate da patate e verdure alla brace  
*All meats are served with baked potatoes and vegetables*

## Pesce

**Tonno** scottato, cipollotti in agrodolce, crema di mozzarella e polvere di olive nere

*Tuna Tataki with dried tomato crumbs, spring onions, cream of mozzarella and black olive powder*

42

**Filetto di spigola**, capesante, salsa alla cacciatora e chips di topinambur

*Baked sea bass fillet and scallops with "cacciatora" sauce and jerusalem artichoke chips*

45

**Orata**, sedano rapa, carote e pastinaca

*Steamed sea bream with celeriac, carrots and parsnip*

42

**Pescato** del giorno

*Grilled or baked whole catch of the day  
[served with potatoes and vegetables]*

110 al Kg

## Crudi di Mare

Seafood Selection

**Plateau** di pescato per 2 persone:

Ostriche, scampi, gamberi, tonno e ricciola

*Seafood platter for 2 people:*

*oysters, scampi, red prawn, tuna, amberjack*

120

**Ostriche** Gillardeau

*Oyster per pieces*

9

**Caviale**, blinis e panna acida:

*Caviar served with blinis and sour crème:*

Beluga 10 gr 90

Asetra 10 gr 45

Asetra 30 gr 110



## Antipasti

**Zucchine e fiore** in tempura con ricotta provola e basilico  
*Zucchini flowers tempura stuffed with fresh ricotta cheese,  
smoked mozzarella and basil*  
25

**Polpo** arrostito, fagioli cannellini, rosmarino e cialde al mais  
*Grilled octopus, white beans with rosemary and corn chips*  
29

**Tartare di ricciola**, sedano, avocado e bottarga di muggine  
*Amberjack tartare, celery, avocado cream and bottarga*  
35

**Burrata**, lattuga, songino e melagrana  
*Burrata with lettuce, cornsalad and pomegranate*  
25

**Uovo in camicia**, cremoso di parmigiano,  
asparagi e tartufo  
*Poached egg with parmesan cheese cream,  
asparagus and black truffle*  
32

**Zuppetta di funghi**, patate e toma blu di capra  
*Mushroom and potato soup, melted blue goat cheese*  
30

**Battuta di manzo**, nocciole, castagne, yogurt di bufala  
*beef tartare, hazelnut, chestnut, buffalo yogurt sauce*  
36

## Pasta

**Mezzo pacchero rigato** al pomodorino datterino, piennolo marinato  
e Parmigiano 36 mesi  
*Mezzo pacchero pasta with a variety of tomatoes and 36 months old  
Parmigiano Reggiano*  
32

**Fusillo** fresco al ragù di guancetta di vitello, zucca infornata e provolone  
*Fusilli pasta with veal cheek ragù, baked pumpkin and provolone cheese*  
35

**Tagliolino** ai gamberi rossi e broccoletti crudi e cotti  
*Home made tagliolini with red prawn and and long stem broccoli*  
38

**Bottoni** di pasta fresca ripieni di genovese, spuma all'erborinato di capra  
e peperone crusco  
*Home made ravioli filled with genovese meat ragù, blue cheese foam  
and sweet pepper powder*  
38

**Cubettone** ai funghi porcini, salsa mornay e tartufo nero  
*Tube pasta, mornay sauce, porcini mushrooms and black truffle*  
38

**Risotto** alle vongole e limone, guazzetto di scorfano  
*Risotto with clams, lemon zest and scorpion fish sauce*  
38