

MENU

ANTIPASTI

CICCHETTI MISTI - 13€

MIXED CICCHETTI

INSALATA DI RADICCHIO, SPINACINO, NOCCIOLE, PARMIGIANO E RIDUZIONE DI ARANCIA - 14€

SALAD OF RADICCHIO, SPINACH, HAZELNUT, PARMIGIANO & ORANGE

TAGLIATA DI SEDANO RAPA MARINATO, RAVANELLI E OLIO DI ALLORO - 18€

MARINATED & ROASTED CELERIAC, RADISH & BAY LEAF OIL

MAGATELLO DI VITELLO, CIPOLLA SOTTACETO, MAIONESE ALLA SENAPE E PAPRIKA AFFUMICATA - 18€

ROASTED VEAL, PICKLED ONIONS, MUSTARD MAYONNAISE & SMOKED PAPRIKA

CRUDO DI TONNO PINNA GIALLA, SALSA PONZU AL TÈ VERDE, INDIVIA BELGA - 22€

RAW YELLOWFIN TUNA, GREEN TEA-INFUSED PONZU SAUCE & ENDIVE,

PRIMI E SECONDI

BUCATINI, CREMA DI CIME DI RAPA, LATTICELLO, LIMONE E PEPERONCINO - 22€

BUCATINI, CREAM OF RAPINI, BUTTERMILK, LEMON & CHILI

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI CON CAPAROSSOLI E SALICORNIA - 23€

SPAGHETTI FELICETTI WITH VONGOLE CLAMS & SAMPHIRE

RAVIOLI RIPIENI DI STRACOTTO DI MANZO, CAPUCCIO VIOLA MARINATO E FONDO BRUNO - 24€

RAVIOLI STUFFED WITH BRAISED BEEF, MARINATED RED CABBAGE & BROWN STOCK

CONTROFILLETTO DI MANZO, CREMA DI FAGIOLI DI LAMON E CICORIA - 30€

BEEF SIRLOIN, CREAM OF LAMON BEANS & CHICORY

TRANCIO DI BRANZINO, SPINACI E BEURRE BLANC INFUSO ALLE VERDURE FERMENTATE - 35€

SEABASS FILLET, SPINACH & BEURRE BLANC INFUSED WITH FERMENTED VEGETABLES

DOLCE

TIRAMISÙ CON CREMA DI MASCARPONE - 9€

TIRAMISÙ TOPPED WITH MASCARPONE CREAM

FRUTTA TAGLIATA DI STAGIONE - 10€

FRESH SEASONAL FRUITS

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, BROWNIE E LAMPONE - 10€

DARK CHOCOLATE MOUSSE, BROWNIE & RASPBERRY

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, COCO E CARMELLO SALATO - 10€

PISTACHIO PARFAIT, COCONUT & SALTED CARAMEL

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

All our food may contain allergens, a full list is available upon request.