

ANTIPASTI
APPETIZERS

Tagliatelle di seppia, alghe, arancia e gambero caramellato
squid tagliatelle, seaweed, orange and ginger caramelized shrimp
€ 12,00

Tartare di manzo, ostrica in tempura, salsa al wasabi e microverdura
beef tartare, tempura oyster, wasabi sauce and microgreens
€ 16,00

Tortino di granchio, zuppetta di piselli e cocco
crab cake, pea and coconut soup
€ 14,00

Foie gras burger e patatine
foie gras burger and chips
€ 15,00

Alici, pistacchi, burrata e panzanella; friggittello in tempura
anchovies, pistachios, burrata and panzanella, tempura pepper
€ 14,00

Animelle in crosta di semi di girasole, crema di cavolfiori
sunflower crusted sweetbreads, cauliflower cream
€ 12,00

PRIMI
PASTA COURSES

Mezzelune di amatriciana con guanciale croccante
amatriciana sauce stuffed mezzelune, crispy guanciale
€ 14,00

Ravioli di patate affumicate, melanzane e stracciatella
smoked potato stuffed ravioli, eggplant cream and stracciatella
€ 15,00

Spaghetti di farro, alici, friggittelli e bottarga di muggine
spelt spaghetti, anchovy, friggittelli peppers and dried fish roe
€ 16,00

Tagliolini, rafano, capperi, caviale di salmone e cappesanta
tagliolini, sour cream, salmon roe and fish consommé
€ 16,00

Maltagliati di polenta, polpa di riccio, taccole
polenta maltagliati, sea urchin and taccole
€ 16,00

Risotto agli agrumi, crostacei
citrus risotto with crustaceans
€ 17,00

SECONDI
SECOND COURSES

Anatra all'arancia
duck a l'orange
€ 18,00

Spalla di maialino, salsa all'acero, chutney di mele, quinoa al caffè
pig shoulder, maple sauce, apple chutney and coffee quinoa
€ 20,00

Coda di rospo, zabaione al tamarindo e sake, cous cous al latte di mandorla
monk fish, tamarind and sake sabayon, almond milk cous cous
€ 18,00

Filetto di manzo, guanciale, patate affumicate, salsa al cassis
beef filet, guanciale fondue, smoked mash, cassis sauce
€ 24,00

Piccione arrosto, platano, marmellata di porri, salsa al foie, polvere di burro di arachidi
squab with leek marmelade, plantain, peanut butter powder, foie gras sauce
€ 20,00

Cappesante in crosta di pistacchi, pancetta fresca, asparagi baby, salsa al lemongrass
pistachio crusted scallops, fresh pork belly, baby asparagus and lemongrass sauce
€ 18,00

DESSERTS

Variazione di fragole
strawberry three ways
€ 8,00

Fondente di cioccolato Valhrona Guanaja, gelato alla menta
Guanaja fondant with mint icecream
€ 8,00

Cucciolone alla ricotta e visciole
ricotta and cherries icecream cookie
€ 8,00

Tortino soffice di ovomaltina, salsa al caramello
ovoltine soft cake with mou sauce
€ 8,00

Budino di tapioca, salsa al basilico, sorbetto al mango
tapioca pudding, basil sauce, mango icecream
€ 8,00

Pavlova ripiena di sorbetto all'arancia e crema alla camomilla, arance alla paprika
orange sherbet, chamomile cream stuffed pavlova, paprika orange salad
€ 8,00

