

Le Degustazioni Tasting menu

I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO. IL PREZZO È A PERSONA. I MENU INCLUDONO AMUSE-BOUCHE E PICCOLA PASTICCERIA FINALE.

PLEASE NOTE, THE TASTING MENU MUST BE ORDERED FOR THE WHOLE TABLE. THE PRICE IS PER PERSON. AMUSE-BOUCHE AND PETIT FOURS ARE INCLUDED.

CHEF

Affidatevi alla fantasia del nostro chef e della cucina per un percorso dagli antipasti ai dolci, più amuse-bouche e piccola pasticceria, fatto di sapori e sensazioni

Courses selected by our chef from amuse to petit fours

sei portate six courses	66
cinque portate five courses	60

COMPONILO TU

54

Create il vostro percorso di quattro portate, dall'antipasto al dolce, per scoprire i sapori della nostra cucina

Create your own tasting menu of four courses, from starter to dessert, to discover our product and cooking

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO WINE PAIRING	
Quattro calici Four glasses	32

Le Selezioni Selection

PERFETTE COME ANTIPASTO O COME CONCLUSIONE DELLA VOSTRA CENA

PERFECT FOR STARTER OR TO CONCLUDES THE MEAL

FORMAGGI AGRICOLI CHEESES

Una selezione sempre diversa dei più buoni e particolari formaggi italiani e da tutto il mondo serviti con mostarde artigianali e miele

An ever-changing selection of the best cheeses selected from Italy and all over the world served with artisanal mustards and honey

tre pezzi three pieces	15
cinque pezzi five pieces	19
sette pezzi seven pieces	24

Antipasti Starter

Saltimbocca di capesante, spinaci, yogurt Scallops “saltimbocca”, spinach, yogurt	25
Insalata d’autunno rapa rossa, radicchio, salmone affumicato, nocciole, salsa bernese Beetroot, red chicory, smoked salmon, hazelnuts, béarnaise sauce	17
Ovetto morbido, parmigiano, funghi Poached egg, parmigiano, mushrooms	16
Rossini Burger bun di pan brioche, battuto di manzo, foie gras, madeira, mostarda di fichi, tartufo brioche bread bun, beef tartare, foie gras, madeira wine sauce, figs mustard, truffle	20
Patanegra 100% Iberico de Bellota, ricotta, pan brioche, chutney di zucca e mandarino Patanegra 100% Iberico de Bellota, ricotta cheese, pan brioche bread, pumpking and mandarin chutney	22

Primi Pasta

LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA
THE FRESH PASTA ARE HOUSEMADE

Tubetti, crema di piselli, crudo di gamberi, rafano, nero di seppia Tubetti, peas cream, raw shrimps tartare, horseradish, cuttlefish ink	19
Linguine, burro di Normandia, alici del Cantabrico, capperi, uova di trota Linguine, Normandie butter, Cantabrico anchovies capers, trout eggs	20
Riso Acquerello, “cacio & pepe”, agrumi canditi, mosto cotto “Acquerello” rice, “cacio & pepe” sauce, candied citrus, cooked grape must	18
Bottoni di pollo ai peperoni, sedano, senape Bottoni stuffed pasta, chicken and bell peppers filling, celery, mustard	19

Secondi Main course

Salmone confit, teriyaki agli agrumi,
crema di cavolfiore caramellato, carota bbq 25
Salmon confit, citrus teriyaki sauce,
caramelized cauliflower, bbq carrot

Polpo alla diavola, macco di fave, crumble di olive 24
Italian spicy deviled octopus, broad beans puree, olives crumble

Maiale iberico, harissa, verza, melassa di melograno 23
Iberian pork, harissa, cabbage, pomegranate molasses

Manzo, funghi, porto, lardo di Colonnata, wasabi 25
Beef, mushrooms, porto wine, Colonnata lard, wasabi

PANE BREAD 3

Cestino di pani fatti in casa con farine biologiche
Housemade sourdough bread selection

Dolci Dessert

Ah Sud America...Sud America ^[1,3,7] 11
ganache fondente, caramello al burro salato,
frolla sottile, mango, passion fruit, caffè

chocolate, salted caramel, shortcrust pastry,
mango, passion fruit, coffee

Arachidi & miele d'edera ^[1,3,7,8] 11
cremoso alle arachidi, gelato al miele d'edera,
frutti rossi, crumble, sale, pepe, olio evo

Peanuts cremeux, berries, crumble,
salt, black pepper, olive oil, ivy honey ice cream

Tarte au citron ^[1,3] 11
tartelletta croccante, marmellata di limoni,
lemon curd, meringa bruciata, sorbetto al limone, basilico

tart, lemon jam, lemon curd,
lemon sorbet, meringue, basil