

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 24
Scallops “saltimbocca”, spinach, yogurt
- Crudo di gamberi, zucchine romanesche, gorgonzola, pere, menta 19
Raw shrimps, roman zucchini, gorgonzola cheese, pear, mint
- Ovetto morbido, parmigiano, asparagi, fondo di verdure tostate 16
Poached egg, parmigiano, asparagus, roasted vegetables gravy
- Rossini Burger 20
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
- Patanegra, ricotta, gelato di peperoni arrosto, origano 22
Patanegra spanish ham, ricotta cheese,
roasted bell peppers ice cream, oregano

Primi Pasta

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

- Linguine, burro di Normandia, alici del Cantabrico, 20
capperi, uova di trota
Linguine, Normandie butter, Cantabrico anchovies
capers, trout eggs
- Riso Acquerello, crema di piselli, crudo di gamberi, 19
rafano, nero di seppia
Acquerello rice, peas cream, raw shrimps tartare,
horseradish, cuttlefish ink
- Fusilloni “Benedetto Cavaliere”, 100% Senatore Cappelli 19
crema di peperoni agrodolce piccante, menta,
burrata, polvere di olive
Fusilloni pasta “Benedetto Cavaliere”, spicy bittersweet bell pepper cream, mint,
burrata cheese, olive dust
- Tortelli di costine bbq, sedano rapa, ‘nduja, amaretti 19
Tortelli stuffed pasta, bbq ribs filling,
celeriac, spicy “ ‘nduja” sausage, amaretti biscuits

Secondi Main course

Pescato, teriyaki agli agrumi,
crema di cavolfiore caramellato 25
Catch of the day, citrus teriyaki sauce,
caramelized cauliflower

Polpo arrosto, ceci, maionese alle alici, alga nori 24
Roasted octopus, chickpeas cream, anchovies mayonnaise, nori seaweed

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

Fava tonka 12
ganache montata alla fava tonka, gelée di griotte, spugna di yogurt e mandorle,
meringhe, crumble alla vaniglia e sorbetto al karkadè
tonka bean, yogurt, almond, sour cherry and karkadè

Maritozzo 10
maritozzo tiepido, caffè, crema tiramisù, cacao
warm “maritozzo” bun, coffee, tiramisù cream, cocoa

Nocciole con gelato fior di latte & pepe 13
cremoso alle nocciole, gelato fior di latte e pepe,
frutti rossi, crumble, sale, olio al tartufo
Hazelnuts cremeux, berries, crumble,
salt, truffle olive oil, milk and black pepper ice cream

Tarte au citron 11
tartelletta croccante, marmellata di limoni,
lemon curd, meringa bruciata, sorbetto al limone, basilico
tart, lemon jam, lemon curd, lemon sorbet, meringue, basil