

# 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	64
cinque portate five courses	58

## COMPONILO TU 52

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 ITALIANI AGRICOLI ITALIAN CHEESES 15

Una selezione di grandi formaggi italiani serviti con mostarde artigianali e miele

A selection of great Italian cheeses served with artisan mustards and honey

## FORMAGGI DAL MONDO CHEESES FROM THE WORLD 17

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

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

## PATA NEGRA IBERICO 19

Tagliere di Pata Negra iberico 36 mesi, "cacio, pepe & fichi"

Pata Negra ham platter, 36 months of curing time, served with "cacio & pepe" ice cream and figs

# Antipasti Starter

Calamari, avocado, gazpacho, soia Squid, avocado, soy, gazpacho	17
Ceviche di gamberi Shrimp “ceviche”	17
Pollo & ananas Spiedini di pollo alla brace, ananas, zahtar, salsa di yogurt e sesamo Chicken & pineapple Chicken skewer, pineapple, zahtar, yogurt and sesame sauce	17
Pancia di maiale arrosto, peperoni all’orientale Pork belly, oriental style bell peppers	16

# Primi Pasta

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

Linguina, estratto di mare, cozze, bottarga Linguina, red fish sauce, mussels, bottarga	18
Spaghetti, burro & alici, rapa rossa, finocchietto, limone, crudo di gamberi	17
Spaghetti, butter, anchovies, beetroot sauce, shrimps tartare, lemon, fennel	17
Bottoni di “pollo coi peperoni” peperoni arrosto, cetrioli, senape Bottoni stuffed pasta, chicken and red peppers, cucumber, mostard	17
Pappardella ripiena di ragù di maiale alla cacciatora Pappardella stuffed pasta, “cacciatora” pork ragù filling	17

# PANE BREAD

Cestino di pani fatti in casa con farine biologiche Housemade sourdough bread selection	3
--	---

# Secondi Main course

Pescato, panna acida, zucchine, chimichurri Catch of the day, sour cream, zucchini, chimichurri	24
Polpo verace, ceci, olio alla 'nduja Octopus, chickpeas, " 'nduja" spicy oil	22
Maiale iberico, harissa, verza, melassa di melograno Iberian pork, harissa, cabbage, pomegranate molasses	22
Manzo, funghi, lardo di Pata Negra, estratto di porto Beef, mushrooms, Pata Negra lard, Porto wine extract	23
Petto d'oca, fichi, foie gras, salsa di miele e senape Goose breast, figs, foie gras, homey mustard sauce	28

# Dolci Dessert

Ah Sud America...Sud America ganache fondente al peperoncino, caramello al burro salato, frolla sottile, mango, passion fruit, caffè  chocolate, salted caramel, chilli pepper, shortcrust pastry, mango, passion fruit, coffee	11
Yogurt & berries ganache montata alla yogurt, salsa ai frutti di bosco, sorbetto al lampone, meringhette e lamponi croccanti  Yogurt, berries sauce, raspberry sorbet, meringue, crispy raspberry	11
Nocciole & miele d'edera cremoso alle nocciole, gelato al miele d'edera, mirtilli, crumble, sale, pepe, olio evo  Hazelnuts cremeux, blueberries, crumble, salt, black pepper, olive oil, ivy honey ice cream	11
Lemon & strawberry curd tartelletta croccante, marmellata di fragole, lemon curd, meringa bruciata, sorbetto di fragole, basilico  tart, strawberries jam, lemon curd, strawberries sorbet, meringue, basil	11