

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

Seven 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

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 all’arrabbiata di mare	17
Spaghetti, burro & alici, rapa rossa, finocchietto, limone, crudo di gamberi Spaghetti, butter, anchovies, beetroot sauce, shrimps tartare, lemon, fennel	17
Bottoni di pasta fresca, ragù di pollo, peperoni arrosto, cetrioli, senape Bottoni stuffed pasta, chicken ragù, roasted bell peppers, cucumber, mostard	17
Ravioli ripieni di pesto, verdure estive, stracciata Ravioli stuffed pasta, pesto filling, summer vegetables, stracciata cheese	18
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 tonnato, cipolline al balsamico Beef "tonnato", balsamic borretane onions	23
Petto d'oca, fichi, foie gras, salsa di miele e senape Goose breast, figs, foie gras, homey mustard sauce	28

Dolci Dessert

Cioccolato, caramello, passion fruit, pop corn ganache montata di cioccolato al caramello, gel e sorbetto al passion fruit, spugna e crumble al cacao, pop corn caramellati chocolate, caramel, passion fruit, pop corn	11
Tarte aux fraises tartelletta croccante, marmellata di fragole, crema pasticceria, fragole sciroppate, meringa tart, strawberries jam, custard, in syrup strawberries, meringue	10
Fava tonka ganache montata alla fava tonka, gelée di griotte, spugna di yogurt e mandorle, meringhe, crumble alla vaniglia e sorbetto al karkadè tonka bean, sour cherry and karkadè	10
Foresta nera 2021 namelaka al cioccolato fondente e amarene, mousse al kirsch, gelée di visciola, variegato all'amarena, foglie di cacao chocolate, whipped cream, kirsh, cherries	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