

# Menu à la Carte

## .....*Antipasti - Appetizers*.....

Barbabietola, Erborinato, Aneto

*Beet, Blue Cheese, Dill*

21

Animella, Funghi, Jus

*Sweetbread, Mushrooms, Jus*

22

Ricciola, Tartufo Nero, Salsa Ponzu

*Amberjack, Black Truffle, Ponzu Sauce*

23

## .....*Primi Piatti - First Courses*.....

Raviolo di Patata, Lenticchie, Tartufo Nero

*Potato Raviolo Pasta, Lentils, Black Truffle*

27

Risotto Acquerello, Pollo, Mirtillo

*Acquerello Risotto, Chicken, Blueberry*

28

Tagliolino, Cime di Rapa, Scampi

*Tagliolino Pasta, Turnip Tops, Prawns*

29

.....*Secondi Piatti - Main Courses*.....

Cavolfiore, Dukkah, Curry  
*Cauliflower, Dukkah, Curry*  
30

Guancia di Manzo, Topinambur, Balsamico  
*Beef Cheek, Topinambur, Balsamic Vinegar*  
33

Centrolofo, Scarola, Ostriche  
*Centrolophus, Escarole, Oysters*  
34

.....*Dolci - Desserts*.....

Banana, Lime, Caffè  
*Banana, Lime, Coffee*  
14

Cioccolati, Anice, Frutti Rossi  
*Chocolates, Anise, Red Fruits*  
14

Ricotta, Cannella, Amarena  
*Ricotta Cheese, Cinnamon, Black Cherry*  
14

.....*Menù Degustazione - Tasting Menu*.....

Benvenuto dello Chef  
*Welcome by the Chef*

Ricciola, Tartufo Nero, Salsa Ponzu  
*Amberjack, Black Truffle, Ponzu Sauce*

Raviolo di Patata, Lenticchie, Tartufo Nero  
*Potato Raviolo Pasta, Lentils, Black Truffle*

Guancia di Manzo, Topinambur, Balsamico  
*Beef Cheek, Topinambur, Balsamic Vinegar*

Passion Fruit, Anice, Clementino  
*Passion Fruit, Anise, Clementine*

Banana, Lime, Caffè  
*Banana, Lime, Caffè*

€ 95 a persona, bevande escluse  
*€ 95 per person, excluding beverage*

*Abbinamento Vino - Wine Pairing*

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza  
€ 50 a persona

*Four glasses to pairing your courses*  
*€ 50 per person*

.....*Tasting Menu - Chef's Route*.....

Benvenuto dello Chef  
*Welcome by the Chef*

Barbabietola, Erborinato, Aneto  
*Beet, Blue Cheese, Dill*

Animella, Funghi, Jus  
*Sweetbread, Mushrooms, Jus*

Tagliolino, Cime di Rapa, Scampi  
*Tagliolino Pasta, Turnip Tops, Prawns*

Risotto Acquerello, Pollo, Mirtillo  
*Acquerello Risotto, Chicken, Blueberry*

Centrolofo. Scarola, Ostriche  
*Centrolophus, Escarole, Oysters*

Passion Fruit, Anice, Clementino  
*Passion Fruit, Anise, Clementine*

Cioccolati, Anice, Frutti Rossi  
*Chocolates, Anise, Red Fruits*

€ 125 a persona, bevande escluse  
*€ 125 per person, excluding beverage*

*Abbinamento Vino - Wine Pairing*

Sei calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza  
€ 70 a persona

*Six glasses to pairing your courses*  
*€ 70 per person*