

Menu

TO START WITH

Ricciola alga nori, avocado, cipolla agrodolce, salsa alle mandorle e uova di salmone

Amberjack, nori seaweed, avocado, sweet and sour onion, almond sauce and salmon roe

€ 28

Allergens 2,5

Carpaccio di gamberi rossi, la sua maionese e anguria al bloody mary

Red prawn carpaccio with mayonnaise and watermelon with bloody mary

€ 32

Allergens 1,7,8,12,13,14

Anatra, il suo fondo burro all'ananas sweet and sour, carote all'agro e chips all'ananas piccanti

Duck, its sweet and sour pineapple butter base, sour carrots and spicy pineapple chips

€ 26

Allergens 3,12,13

Uovo cucinato a bassa temperatura, crumble di semi misti su pesto di peperoni e capperi fritti

Low cooked egg, mixed seeds crumble on pepper pesto and fried capers € 22

Allergens 1,2,6,7,12,14



PASTA & RISO

Cappellacci con ripieno di Pluma Iberico su vellutata di patate, porri e tartufo estivo

Cappellacci stuffed with Pluma Iberico on cream of potatoes, leeks and summer truffle

€ 34

Allergens 3,9,13,14

Spaghetti con scampi Irlandesi Porcupine, crumble al limone e pomodorini

Spaghetti with Irish Porcupine langoustines, lemon crumble and cherry tomatoes

€ 32

Allergens 5,8,9,12,13

Risotto cacio e pepe sgombro marinato e affumicato cipolle caramellate

Risotto with cheese and pepper marinated mackerel and smoked caramelized onions

€ 28

Allergens 3,5,12,13

Culurgiones fonduta di grana padano, crema di pomodoro arrosto, clorofilla al basilico

Culurgiones with Grana Padano fondue, roasted tomato cream, basil chlorophyll

€ 26

Allergens 3,9



FISH & MEAT

Polpo croccante salsa romesco, insalatina estiva e maio allo scalogno

Crispy octopus with romesco sauce, summer salad and shallot mayo

€ 36

Allergens 2,4,13,14

Filetto di dentice pesto di melanzana profumata al timo, quinoa e salsa agli arachidi

Fillet of dentex, aubergine pesto scented with thyme, quinoa and peanut sauce

€ 34

Allergens 1,2,3,5,13

Entrecote di manzo grigliata, salsa al foie gras, mango chutney e chips di patate dolci

Grilled beef entrecote, foie gras sauce, mango chutney and sweet potato chips

€ 40

Allergens 2,12,13

Fagottino di carasau e verdure, fondente di pomodoro e fiore di zucca croccante alla feta

Fagottino of carasau and vegetables, tomato fondant and crispy zucchini flower with feta

€ 26

Allergens 3,9,12,13



DESSERTS

Riso al cocco e lemon grass, albicocche in salsa e marinate

Rice with coconut and lemon grass, marinated apricots in sauce

€ 12

Allergens 2,3,13,14

**Panna cotta di capra, caramello al latte, croccante ai semi di chia e
ribes rosso**

Goat panna cotta, milk caramel, chia seeds crunchy brittle and red currants

€ 12

Allergens 3,9

Variazione di cioccolato

Chocolate fantasy

€ 12

Allergens 3,9,14

Selezione di formaggi

Cheese selection

€ 20

Allergens 3

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€ 13



ALLERGENI - ALLERGENS

1. arachidi - peanuts - arachides
2. frutta a guscio - nuts - fruits à coque
3. latte e derivati - milk and derivate - lait et dérivés
4. molluschi - molluscs - mollusques
5. pesce - fish - poisson
6. sesamo - sésame
7. soia - soy - soja
8. crostacei - crustaceans - crustacés
9. glutine - gluten
10. lupini - lupins
11. senape - Mustard - moutarde
12. sedano - celery - céleri
13. solfiti - sulphur dioxide - sulphites
14. uova e derivati - eggs - oeufs

