

Menu

TO START WITH

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

Sériole, algue nori, avocat, oignon aigre-doux, sauce aux amandes et œufs de saumon

€ 28

Allergens 2,5

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

Carpaccio de crevettes rouges à la mayonnaise et pastèque au 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

Canard, son fond de beurre aigre-doux à l'ananas, carottes acidulées et chips d'ananas épicées

€ 26

Allergens 3,12,13

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

Œuf cuit à basse température, crumble de graines mélangées sur pesto de poivrons et câpres frites

€ 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 farci de Pluma Iberico sur crème de pommes de terre, poireaux et truffe d'été

€ 34

Allergens 3,9,13,14

Spaghetti con scampi Irlandesi Porcupine, crumble al limone e pomodorini

Spaghettis aux langoustines irlandaises de Porcupine, crumble au citron et tomates cerises

€ 32

Allergens 5,8,9,12,13

Risotto cacio e pepe sgombro marinato e affumicato cipolle caramellate

Risotto au fromage et maquereau mariné au poivre et oignons caramélisés fumés

€ 28

Allergens 3,5,12,13

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

Culurgiones à la fondue de Grana Padano, crème de tomates rôties, chlorophylle de basilic

€ 26

Allergens 3,9



FISH & MEAT

Polpo croccante salsa romesco, insalatina estiva e maio allo scalogno

Poulpe croustillant sauce romesco, salade d'été et mayonnaise à l'échalote

€ 36

Allergens 2,4,13,14

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

Filet de dentex, pesto d'aubergine parfumé au thym, sauce quinoa et arachides

€ 34

Allergens 1,2,3,5,13

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

Entrecôte de boeuf grillée, sauce au foie gras, chutney de mangue et chips de patates douces

€ 40

Allergens 2,12,13

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

Fagottino de carasau et légumes, fondant de tomate et croustillant de fleur de courge à la feta

€ 26

Allergens 3,9,12,13



DESSERTS

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

Riz au coco et citronnelle, abricots marinés en sauce

€ 12

Allergens 2,3,13,14

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

Panna cotta de chèvre, caramel au lait, graines de chia et croustillant de groseilles

€ 12

Allergens 3,9

Variazione di cioccolato

Déclinaison chocolatée

€ 12

Allergens 3,9,14

Selezione di formaggi

Assortiment de fromages

€ 20

Allergens 3

Frutta di stagione

Fruits de saison

€ 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

