



ANTIPASTI

Cocco, curry verde, nervetti, foie gras e gamberi
€ 30-

Tartare di filetto di manzo, olio al Trombolotto, alici del Cantabrico,
salsa all'arancia, uovo di quaglia
€ 26-

Piccione, frutti rossi, burro di arachidi e brodo speziato
€ 28-

*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*.
**Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

PRIMI**

Risotto, brodo di cipolla, polvere di cipolla bruciata,
rosa e Juncu
€ 30-

Linguine al burro di miso, anguilla**, mela, rafano e cipolla rossa
€ 26-

Gnocchetti, ricci di mare, bagnacauda di aglio nero,
limone sotto sale e tartufo
€ 26-

IL CLASSICO

Raviolo liquido di Parmigiano 60 mesi,
burro d'Isigny e tartufo
€ 30-

Tartufo nero può essere aggiunto ad ogni portata al costo di 20€

SECONDI

Pesce bianco**, semi misti, radice di prezzemolo
€ 32-

Agnello, sumac, purea di carote, carotine al caffè, finocchietto e stilton
€ 30-

Presa di maiale, limone fermentato, scorzonera, glassa al guanciale e albicocche.
€ 32-

IL CLASSICO

Filetto di manzo, cioccolato, funghi e torcione stagionato di foie gras
€ 55-

*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*.
**Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

MENU VEGETARIANO

Benvenuto analcolico

Brodo di verdure, fagiolini, fave, piselli e giuncata

Carciofo, crema di carciofo e salsa al Cynar

Raviolo liquido di Parmigiano 60 mesi, burro d'Isigny e caviale di tartufo

Tofu e salsa di mandorla ai "tre cavali"

Mousse di yogurt, polline, carota, olio al finocchietto e Saint Germain

Mascarpone, lenticchie, tamarindo e lime

Petits fours

€ 90-

Menu Tradizionale e/o Vegetariano devono essere scelti da tutti i commensali

MENU TRADIZIONALE... MA NON TROPPO

Benvenuto analcolico

Tartare di filetto di manzo, foie gras, maionese al Grana Padano,
miele e polvere di pane bruciato

Scaloppa di foie gras, caffè, cardamomo, cipolla rossa, marshmallow,
pan brioche alle nocciole

Agnello, sumac, purea di carote, carotine al caffè, finocchietto e stilton

Ravioli del pin ripieni di amatriciana, pecorino e guanciale croccante

Predessert di animella, visciole di Stivali e salsa di soia dolce

Latte condensato, espresso in gelatina e gelato al Baileys

Petits fours

€ 100-

Menu Tradizionale e/o Vegetariano devono essere scelti da tutti i commensali

GLASS

per tutti i commensali

Percorso creativo in dieci portate

€ 150-

DESSERT

Stilton, uva, cioccolato bianco, fondente e porto

Latte condensato, espresso in gelatina, mandorle sabbiate e gelato al Baileys

Mascarpone, lenticchie, tamarindo e lime.

Frangipane, ciliegie, maionese di cioccolato bianco e wasabi

€ 15-

FORMAGGI

Degustazione di formaggi

€ 20-

AL BICCHIERE

Rizzi (Piemonte)

Moscato d'Asti '16
€ 6-

Florio (Sicilia)

Morsi di Luce
€ 8-

Bertani (Veneto)

Recioto della Valpolicella '15
€ 9-

Principe Pallavicini (Lazio)

Stillato '15
€ 9-

Cantine Colosi (Sicilia)

Malvasia delle Lipari, Naturale '13
€ 10-

Marsala

Florio Baglio '00
€ 10-

De Bartoli Vecchio Samperi Ventennale
€ 12-

Porto

Graham's 10 anni - 20°
€ 8-

Graham's 20 anni - 20°
€ 12-

Sherry

Hidalgo Pedro Ximenez - 17°
€ 8-

Hidalgo Gobernador Oloroso Seco - 20°
€ 15-



Cristina Bowerman

Edoardo Fortunato

Clara De Felice

Davide Grieco

Andrea Iacona

Chiara Sardella

Riccardo Nocera

Vanessa Croce

Vania Orsini

Federica Piacentini

Lisa Tesini