
MENU DEGUSTAZIONE

Tasting menu

Gamberoni reali con tagliolini croccanti in salsa di soia
King prawns in crunchy egg-noodles with soy sauce

Flan di caprino stagionato con asparagi e mandorle tostate
Goat cheese flan with asparagus and toasted almonds

Garganelli con astice fiori di zucca e pachino confit
*Short pasta with Maine lobster zucchini flowers
and confit cherry tomatoes*

Ravioli di melanzane e caciocavallo podolico
ai filetti di pomodoro fresco
*Egg-plant stuffed fresh pasta parcels with caciocavallo cheese
and fresh tomatoes*

Medaglione di coda di rospo in alghe marine con scampo al vapore
Monkfish medallions in sea-weed and soy sauce

Filetto di manzo con tortino di patate e riduzione di sangiovese
Beef tenderloin with potato cake and sangiovese wine reduction

Crème brulée alle mandorle con arancia caramellata
Almond crème brulée with caramelized orange

€ 110,00

ANTIPASTI

Starters

Carpaccio di spigola profumato all'arancio
con tartare di tonno marinata allo zenzero
*Sea-bass carpaccio with ginger scented fresh
tuna-fish tartare*

€ 30,00

Insalatina tiepida d'astice su corona di patate
allo zafferano e salsa ai frutti di bosco
*Maine lobster salad served on saffron potatoes
crown with wild berries sauce*

€ 28,00

Flan di caprino stagionato con asparagi
e mandorle tostate
*Goat cheese flan with asparagus
and toasted almonds*

€ 25,00

Terrina di foie gras con mostarda di verdure,
fichi caramellati e pan brioche al formaggio
*Foie-gras terrine with fresh vegetables mustard
candied figs and cheese-scented bread*

€ 28,00

Culatello di Zibello con cannolo di pane farcito
di crema acida e mele verdi
*Zibello ham served with sour cream and green
apples stuffed breadroll*

€ 26,00

Tortino tiepido di baccalà e patate aromatizzate
al cerfoglio con pesto di verdure
*Salt-cod timbale with chervil scented potatoes
and light pesto*

€ 26,00

PASTA E ZUPPE

Soups and pasta

Minestra di fiori di zucca ed orzo
con erbe di campo
Zucchini flowers and barley soup with wild herbs

€ 25,00

Crema fredda di pomodoro con gamberone rosso
al vapore e perle di melone
*Chilled tomato soup with steamed king prawns
and melon pearls*

€ 28,00

Risotto con caponatina di verdure di stagione
mantecato al pecorino e uovo di quaglia
*Fresh garden vegetables risotto with ewe's milk
cheese and quail egg*

€ 28,00

Busiate acqua e farina con ragout di mare ed olive
taggiasche profumate alla menta
*Short hand made pasta with sea food ragout
and mint-scented Taggiasca olives*

€ 32,00

Chitarrine fatte in casa con aliciotti pomodorini
passiti e pinoli tostate
*Square home-made spaghetti with fresh anchovies
wilted cherry tomatoes and roasted pine kernels*

€ 28,00

Ravioli di melanzane e caciocavallo podolico
ai filetti di pomodoro fresco
*Egg-plant stuffed fresh pasta parcels with
caciocavallo cheese and fresh tomatoes*

€ 30,00

Spaghetti alla romana con costarelle di maiale
e finocchiella selvatica
Spaghetti with pork ribs and wild fennel

€ 26,00

IL PESCE
The fish main courses

Filetto di spigola allo zafferano con insalatina
di patate e spinacina al limone
*Saffron scented sea bass with potato salad
and lemon scented baby spinach*

€ 38,00

Scaloppa di tonno rosso e gamberone croccante
con fagiolini alla menta e passata di zolfini
*Red tuna fish escalope with crunchy king prawn
mint scented French beans
and creamy sulfurean beans*

€ 38,00

Medaglione di coda di rospo in alghe marine
con cuore di gamberone e salsa di soja
*Monkfish medallions rolled in sea-weed
with king prawn heart and soy sauce*

€ 40,00

Zuppetta di arzilla con verdure arrosto
e crostoni di pane al rosmarino
*Skate fish soup with roasted garden vegetables
and rosemary scented croutons*

€ 36,00

LA CARNE
The meat main courses

Anatra Barbariana arrosto glassata al miele
con pesche caramellate
*Roasted honey glazed Barbary duck with
caramelized peaches*

€ 38,00

Filetto di vitella farcito con zucchine romane
e mozzarella su fiore di ratatouille croccante
*Veal filet with zucchini and fresh mozzarella
stuffing served on crunchy ratatouille flower*

€ 36,00

Tagliata di manzo Chianina con tortino di patate
aromatizza al pepe rosa e riduzione di sangiovese
*Carved Chianina beef steak with braised
vegetables pink peppercorns
and sangiovesewine reduction*

€ 40,00

Costolette d'agnello a scottadito con carciofi
e verdure aromatizzati al timo
*Roasted lamb cutlets with artichoke and thyme
scented vegetables*

€ 36,00

*Tutti gli aromi utilizzati in cucina sono coltivati sulle nostre terrazze
**All the herbs used in our recipes are home-grown on our terraces*

*Consigliamo di comunicare se si desidera gustare uno dei nostri soufflé
**We suggest to request your soufflé in advance*