
Lo Chef Giuseppe Di Iorio nel darVi il benvenuto,
Vi condurrà attraverso le sue proposte gastronomiche
nella sua visione di alta cucina italiana,
regalandoVi emozioni sofisticate e sensazioni uniche

*Our Chef Giuseppe Di Iorio offers you the very warmest of welcomes,
taking you on a journey through his unique vision of Italian cuisine
to both stimulate and satisfy your senses*

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting menu

Tortino di asparagi e porri con uova di quaglia e tartufo nero di Norcia
Asparagus and leek timbale with quail eggs and black truffle

Flan di formaggi diversi con cestino di zucchine
e passatina di melanzane e avocado
*Assorted cheese flan with crunchy zucchini on creamy egg-plant
and avocado sauce*

Busiate acqua e farina con rombo, spinacina e panuria profumata
al finocchio selvatico
*Hand made pasta twirls with turbot, baby spinach
and wild fennel scented panure*

Mezzi paccheri di Gragnano con ragù di coda vaccina e pecorino Romano
Gragnano maccheroni with oxtail sauce and Roman ewe cheese

Scaloppa di dentice con fagioli zolfini, cipolla di Tropea
e pomodorini confit
*Red snapper escalop with sulfurean beans, red onions
and confit cherry tomatoes*

Medaglione di vitella profumato al tartufo con fonduta di cacio cavallo
Truffle scented veal medallion with kneaded paste cheese fondue

Spuma di mandorle amare con amarene e spirale croccante
Bitter almond mousse with morello cherry and crunchy spiral

€ 120,00

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere suggeriti dal nostro Sommelier
With matched wines by the glass as suggested by our Sommelier

€ 180,00

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno e spigola profumata allo zenzero
con uova di salmone e sedano croccante
*Ginger scented tuna-fish and sea-bass tartare
with salmon roe and crunchy celery*

€ 30,00

Insalatina d'astice e animelle stufate
con caponatina di verdure e caviale Ossetra
*Steamed lobster and stewed sweetbread salad
with vegetable caponata and Asetra caviar*

€ 32,00

Prosciutto di cinta Senese con bigne
di mele Verdi e flan di caprino
*Special Parma ham with light goat cheese flan
and green apple in choux pastry*

€ 30,00

Tortino di asparagi e porri con uova di quaglia
e tartufo nero di Norcia
*Asparagus and leek timbale with quail eggs
and black truffle*

€ 28,00

Flan di formaggi diversi con cestino di zucchine
e passatina di melanzane e avocado
*Assorted cheese flan with crunchy zucchini
on creamy egg-plant and avocado sauce*

€ 28,00

Terrina tartufata di foie-gras con pere caramellate
e pan brioche al formaggio
*Foie-gras terrine with truffles, caramelized pears
and cheese scented pan brioche*

€ 32,00

PRIMI PIATTI

Soups rice and pasta

Vellutata casareccia di ceci di Spello
con polpettine di pollo e punte di asparagi
*Chick-pea creamy soup with chicken meat-balls
and asparagus tips*

€ 28,00

Risotto di zucca gialla e rosmarino mantecato
con parmigiano stravecchio e cialda di amaretto
*Pumpkin and rosemary risotto with extra old
parmesan cheese*

€ 30,00

Busiate acqua e farina con rombo, spinacina
e bottarga di tonno
*Hand-made pasta twirls with turbot, baby
spinach and tuna-fish roe*

€ 34,00

Gnocchetti di patate con purea di broccoli
e pecorino di fossa
*Potato dumplings with creamy broccoli tips
and seasoned ewe cheese*

€ 30,00

Tortelli verdi farciti di spigola e scorfano
al profumo di limone d'Amalfi
*Green fresh pasta parcels with sea-bass
and scorpion fish stuffing, Amalfi lemon scent*

€ 32,00

Spaghetti alla chitarra con pomodorini guanciale
di Sauris e pecorino Romano
*Square spaghetti with cherry tomatoes,
Sauris bacon and Roman ewe cheese*

€ 30,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish main courses

Filetto di spigola in crosta d'erbe e fagara,
con pomodoro marinato in aceto balsamico
e scalogno

*Sea-bass filet in herb crust with Szechuan pepper
and balsamic vinegar and shallot marinated
cherry tomatoes*

€ 42,00

Scaloppa di dentice con fagioli zolfini,
cipolla di Tropea e pomodorini confit
*Red snapper escalop with sulfurean beans,
red onions and confit cherry tomatoes*

€ 40,00

Medaglioni di coda di rospo e scampi
con melanzane e patate nocciola
*Monkfish medallions with scampi egg-plant
and noisette potatoes*

€ 42,00

Zuppetta mediterranea di pesce e crostacei
con olive Taggiasche e crostone di pane
*Mediterranean fish and crustacean stew
with Taggia black olives and crusty bread*

€ 40,00

SECONDI DI CARNE

Meat main courses

Lombetto di coniglio arrosto
al pompelmo rosa
e patate al latte

*Stuffed rabbit loin
with pink grapefruit
and potato timbale*

€40,00

Maialino da latte stufato con finocchio selvatico
paprika e mele caramellate al calvados
*Suckling pig stew with paprika, wild fennel
and calvados caramelized apples*

€40,00

Filetto di Chianina al mosto cotto, con radicchio
Trevigiano e funghi di bosco trifolati
*Chianina quality beef tenderloin with radicchio
and mushrooms*

€44,00

Costolette di agnello pres-salé fritte con tempura
vegetale e cosciotto profumato al timo
*Fried pres-salé lamb cutlets with vegetable
tempura and thyme scented lamb shoulder*

€42,00

*Tutte le erbe utilizzate in cucina sono coltivate sulle nostre terrazze

**All the herbs used in our recipes are home-grown on our terraces*

Il nostro Pasticcere, volendo farVi gustare uno dei dessert più richiesti, il Soufflè, suggerisce di ordinarlo
al momento della scelta delle altre portate.
*Our pastry-chef, wishing you to try one of our most requested desserts, the soufflé, suggests to put the order
through at the same time of the other courses.*