

ANTIPASTI

Starters

Terrina di cervo e pistacchio di Bronte
con emulsione di miele e ribes rossi
*Venison Terrine and "Bronte" pistachio,
redcurrant and honey emulsion*

€ 38,00

Fragolino in "Ceviche", crema di patata dolce,
crumble di terra e chips di mais
*"Ceviche" marinated "Fragolino" fish, sweet
potato cream, "Terra" crumble and corn chips*

€ 38,00

Controfiletto di agnello in crosta di pane con
cipollotto brasato al Barolo
*Lamb sirloin in a bread crust with Barolo
braised shallots*

€ 35,00

Pressatina alle tre patate, maionese all'aglio nero,
gel di peperoncino e spugna di prezzemolo
*Three potatoes "Pressatina" black garlic
mayonnaise, chilly gel and parsley sponge*

35,00

Crudo di centrofolo viola, con cous cous
speziato, basilico e lime
*Violet raw "Centrofolo" fish, spicy cous cous,
basil and lime*

€ 42,00

PRIMI PIATTI

Pasta

Cappellotti con ricotta di bufala e borragine
con fonduta al tartufo bianco
*"Cappellotti" pasta filled with buffalo mozzarella
and borage with white truffle fondue*

€ 44,00

Spaghettoni alla chitarra con astice, broccoli
Siciliani, uvetta e pinoli
*"Spaghettoni" pasta with lobster, Sicilian
broccoli, raisins and pine nuts*

€ 42,00

Risotto verde con petto di quaglia in casseruola
mantecato al parmigiano stravecchio
*Green risotto with quail breast casserole
and aged "Parmesan" cheese*

€ 42,00

Tacconelle con porcini e fagioli zolfini bio
profumati al rosmarino
*"Tacconelle" pasta, porcini mushroom
with rosemary perfumed "Zolfini" beans*

€ 40,00

Pappardelline con gallinella di mare,
spinacino e olive taggiasche
*"Pappardelline" pasta with "Gallinella" fish,
baby spinach and "Taggiasche" olives*

€ 40,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish main courses

Veli di capesante con gamberoni rossi di Mazara,
cuore di carciofo profumato alla menta piperita
*Slivers of scallops with "Mazara" king prawns
with minted artichoke*

€ 54,00

Scaloppa di orata di Ponza in guazzetto di ricci,
calamaretti e patata gialla
*"Ponza" sea bream in tomato "Guazzetto",
sea urchins, baby squid and yellow potato*

€ 55,00

Merluzzo di Coffa marinato alla carota su polenta
taragna, dadi vegetali e vetro di rapa
*"Coffa" cod marinated in carrot on "Taragna"
polenta with vegetables medley*

€ 54,00

SECONDI DI CARNE

Meat main courses

Guancia di manzo su purea di cavolo viola,
riduzione di pompelmo e chips di riso al curry
*Beef cheek on a violet cabbage, reduction
of grapefruit and curry rice chips*

€ 50,00

Germano reale arrosto, con mele, millefoglie
di melanzane e fiori di rosmarino
*Roasted mallard with rosemary flowers,
apples and aubergines millefeuille*

€ 52,00

Petto d'anatra affumicata con puree di castagne,
misticanza in agretto e coulis di melograno
*Smoked duck breast and chestnuts puree, baby
lettuce and pomegranate coulis*

€ 50,00

SPECIAL

Tagliata di manzo Wagyu di Kobe, con patate e verdure di stagione
Wagyu Kobe "Tagliata" with potatoes and seasonal vegetable

€ 85,00

*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 Chef Pasticcere, volendo farVi gustare un dessert "il Soufflé", suggerisce di ordinarlo
al momento della scelta delle altre portate.

*Our pastry-chef would like to recommend one of our most popular desserts, "the soufflé",
and requests that you place your order together with other courses.*