

## ANTIPASTI

### *Starters*

Rana pescatrice al vapore con zucchine romanesche, pompelmo rosa e peperoni  
*Steamed monkfish with roman zucchini, pink grapefruit and peppers*

Euro 40,00

Sgombro scottato in salsa chilly su crema di carota e zenzero, chips di riso  
*Seared mackerel in chilly sauce on carrot and ginger cream, rice chips*

Euro 40,00

Trancio di salmone marinato all'aneto con fregola, burrata e timo limonato  
*Salmon steak marinated in dill with fregola, burrata cheese and lemon thyme*

Euro 42,00

Uovo in olio cottura con estratto di pollo, crema di ricotta al tartufo nero  
*Egg with chicken extract, ricotta cream with black truffle, asparagus*

Euro 40,00

Coniglio arrostito nel suo brodo ristretto, sedano rapa e scarola  
*Roasted rabbit in its broth, celeriac and endive*

Euro 40,00

## PRIMI PIATTI

### *Pasta*

Risotto sfumato alla birra bionda, favette e caprino stagionato  
*Graded risotto with blonde beer, broad beans and matured goat cheese*

Euro 42,00

Mazzelune con mozzarella di bufala su pesto di erbe di campo e alici del Cantabrico  
*Mezzelune pasta with buffalo mozzarella on wild herbs pesto and Cantabrian anchovies*

Euro 44,00

Riccioli con polpo, cozze e vongole su crema di piselli aromatizzati alla mentuccia  
*Riccioli pasta with octopus, mussels and clams on peas cream flavored with mint*

Euro 43,00

Tagliolini con ragù di calamaro allo zafferano e limone candito, polvere di olive nere e gel al prezzemolo  
*Tagliolini pasta with saffron, squid ragout and candied lemon, black olives powder and parsley jelly*

Euro 43,00

Ravioli ripieni di agnello su salsa di peperone arrosto, crema di ricotta al pepe e dragoncello  
*Lamb stuffed ravioli with roasted pepper sauce, ricotta cheese with pepper and tarragon*

Euro 44,00

## SECONDI PIATTI

### *Main courses*

Spigola profumata agli agrumi con burro alle alghe e morbido di patate ratte

*Citrus scented seabass with seaweed butter and soft potatoes.*

Euro 58,00

Merluzzo marinato alla carota viola, spugna di cipolle di Tropea e bietoline di campo

*Cod marinated in purple carrot, Tropea onion sponge and wild beets*

Euro 56,00

Capesante su vellutata di grano saraceno bruciato, olio all'aneto, cavolo nero e sabbia di lattuga di mare

*Scallops on cream of burnt buckwheat, dill oil, black cabbage and sea lettuce sand*

Euro 56,00

Controfiletto di bisonte al Barolo, pistacchio, pesto di rucola e coulis di frutti rossi

*Bison sirloin with Barolo, pistachio, rocket pesto and red fruits coulis*

Euro 58,00

Guancia di maialino brasata al vino bianco con composta di shitake e porri bruciati

*Suckling pig cheek braised in white wine with shitake compote and burnt leeks*

Euro 56,00

Lombata di cervo con crumble al caffè, scorzonera e aria al pino

*Venison loin with coffee crumble, black salsify and pine air.*

Euro 56,00

## SPECIALS

La nostra "Bouillabaisse" ...

*Our "Bouillabaisse" ...*

Euro 85,00

Tagliata di manzo Wagyu di Kōbe, con patate e verdure di stagione

*Wagyu Kōbe "Tagliata" with potatoes and seasonal vegetable*

Euro 95,00

Il nostro Executive Chef Giuseppe Di Iorio,  
da sempre attento alle diverse esigenze dei nostri ospiti,  
ha creato un menù dedicato agli ospiti celiaci.  
*Our executive Chef Giuseppe Di Iorio,  
has created a special menu gluten free*

MENU CELIACO "MELISSA"  
*Gluten Free Menu*

Sgombro scottato in salsa chilly su crema di carota e zenzero, chips di riso  
*Seared mackerel in chilly sauce on carrot and ginger cream, rice chips*

Risotto sfumato alla birra bionda gluten free, favette e caprino stagionato  
*Graded risotto with gluten free blonde beer, broad beans and matured goat cheese*

Guancia di maialino brasata al vino bianco con composta di shitake e porri bruciati  
*Suckling pig cheek braised in white wine with shitake compote and burnt leeks*

Il Giardino  
*The Garden*

Euro 120,00

Le pietanze del Menu "Aroma" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei,  
uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi,  
pesce, senape, lupini e anidride solforosa.

Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze.

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento  
rapido della temperatura (Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).

Informiamo i gentili ospiti che, in caso di avverse condizioni climatiche, la mancata reperibilità  
della materia prima potrebbe portare all'utilizzo di prodotti mantenuti in intenso freddo.

*All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs,  
peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood.*

*Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.*

*Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature  
(Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).*

*We inform our guests that in case of adverse weather conditions, seasonal made not be available  
and substituted with products kept in intense cold.*