

ANTIPASTI

Starters

Gamberi** di Mazara profumati alla mentuccia con funghi porcini arrosto
*Mazara prawn** mint scented and roasted porcini mushrooms*

Euro 44,00

Polpo arrostito al cavolo viola, gel di limone e timo
Roasted octopus with purple cabbage, lemon gel and thyme

Euro 40,00

Tartare di fassona con scorzanera croccante, neve di frutti rossi, salsa al vin cotto e senape in grani
Fassona beef tartare with crunchy selsify, red fruit snow, wine sauce and mustard

Euro 42,00

Agnello cotto a bassa temperatura, glassato nella sua salsa, peperone e chutney di ananas e zenzero
Lamb cooked at low temperature, glazed in its sauce, peppers and pineapple and ginger chutney

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

PRIMI PIATTI

Pasta

Risotto con pesto citrico, robiola alla rosa e croccante di noce pecan
Risotto with citric pesto, robiola cheese with rose and crunchy pecan nut

Euro 42,00

Fettucelle con pomodorini ai due colori, gamberi rosa e mandorle tostate
Fettucelle with two-colors of tomatoes, pink prawns and toasted almonds

Euro 44,00

Mezzelune con mozzarella di bufala su pesto di erbe di campo e alici di Gaeta
Mezzelune pasta with buffalo mozzarella on wild herbs pesto and Gaeta anchovies

Euro 44,00

Paccheri mantecati al burro e parmigiano stravecchio con ragù di anatra profumato al cardamomo verde
Paccheri pasta creamed with butter and aged parmesan cheese, with duck ragout flavored with green cardamom

Euro 42,00

Ravioli ripieni di faraona con coulis di pomodoro verde, aria al rosmarino e polvere di guanciale affumicata
Ravioli stuffed with guinea fowl with green tomato coulis, rosemary air and smoked bacon powder

Euro 44,00

SECONDI PIATTI

Main courses

Capesante su vellutata di "aio e ojo", cime di rapa, uova di pesce di lago e crumble di olive taggiasche
Scallops on velvety sauce of "aio e ojo", wild broccoli, lake fish eggs and taggiasca olive crumble

Euro 56,00

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

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

Maialino iberico alla grappa con composta di fichi, mosto cotto e cavolo nero
Iberian suckling pig scented with grappa, fig compote, cooked must and black cabbage

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

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Traditional dishes

Rigatoni con coda alla vaccinara aromatizzati al cacao
Rigatoni pasta with oxtail cocoa-flavored

Euro 38,00

Trippa alla romana con pomodorini, mentuccia e pecorino
Roman tripe with cherry tomatoes, mint and pecorino cheese

Euro 42,00