



MENU DEGUSTAZIONE MARE  
SEA TASTING MENU

*Antipasto / Starter*

Gamberi rossi crudi, rucola, ginger, limone e chips di saraceno 8\*  
*Raw red prawns, arugula, ginger, lemon and buckwheat chips 8\**

Velo di seppia, conchigliacci, spugna croccante al prezzemolo e gel agli agrumi 3,4,9,14\*  
*Cuttlefish veil, shellfish, crispy parsley sponge, and citrus gel 3,4,9,14\**

*Primo Piatto / First Course*

Bottoni al nero di seppia ripieni di baccalà mantecato, umami di pomodorini,  
basilico 3,4,5,7,9,14\*  
*Cuttlefish ink buttons pasta filled with creamed cod, cherry tomatoes umami,  
basil 3,4,5,7,9,14\**

*Secondo Piatto / Second Course*

Filetti di triglia alla piastra, salicornia e fagioli borlotti 5,12\*  
*Grilled red mullet fillets, samphire and borlotti beans 5,12\**

*Dessert*

Dessert a scelta  
*Choice of dessert*

**€ 70,00 p.p.**

(Minimo due persone / Two people minimum)

\*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta  
*\* In the absence of the fresh product, a first choice frozen one could be used*

Coperto €5,00 per persona  
*Cover charge €5,00 per person*



## MENU DEGUSTAZIONE TERRA LAND TASTING MENU

### *Antipasto / Starter*

Prosciutto di cinghiale, schiuma di birra, nocciole tostate e nasturzio 2,3,9  
*Wild boar ham, beer foam, toasted hazelnuts and nasturtium* 2,3,9

Quaglia scottata, tartare di verdure, yogurt e aceto balsamico 3,12  
*Seared quail, vegetable tartare, yogurt, and balsamic vinegar* 3,12

### *Primo Piatto / First Course*

Fregula saltata, tartare di manzo alla senape e aria al parmigiano 7,9,11  
*Sautéed fregula, beef tartare with mustard and Parmesan air* 7,9,11

### *Secondo Piatto / Second Course*

Pancia di maiale in doppia cottura, crema di patate vitelotte e carote alle erbe 3,11,12  
*Twice-cooked pork belly, Vitelotte potato cream and herb carrots* 3,11,12

### *Dessert*

Dessert a scelta  
*Choice of dessert*

**€ 60,00 p.p.**

(Minimo due persone / Two people minimum)

\*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta  
*\* In the absence of the fresh product, a first choice frozen one could be used*

Coperto €5,00 per persona  
*Cover charge €5,00 per person*



*Antipasti | Starters*

Gamberi rossi crudi, rucola, ginger, limone e chips di saraceno 8\*  
*Raw red prawns, arugula, ginger, lemon and buckwheat chips 8\**

€27,00

Velo di seppia, conchigliacei, spugna croccante al prezzemolo e gel agli agrumi 3,4,9,14\*  
*Cuttlefish veil, shellfish, crispy parsley sponge and citrus gel 3,4,9,14\**

€25,00

Prosciutto di cinghiale, schiuma di birra, nocciole tostate e nasturzio 2,3,9  
*Wild boar ham, beer foam, toasted hazelnuts and nasturtium 2,3,9*

€22,00

Quaglia scottata, tartare di verdure, yogurt e aceto balsamico 3,12  
*Seared quail, vegetable tartare, yogurt, and balsamic vinegar 3,12*

€22,00

Uovo in camicia, fonduta di ovinfort e cialda di mais soffiato 3,14  
*Poached egg, ovinfort fondue and puffed corn wafer 3,14*

€18,00

\*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta  
*\* In the absence of the fresh product, a first choice frozen one could be used*

Coperto €5,00 per persona  
*Cover charge €5,00 per person*



*Primi Piatti | First Course*

Bottoni al nero di seppia ripieni di baccalà mantecato, umami di pomodorini,  
basilico 3,4,5,7,9,14\*

*Cuttlefish ink buttons pasta filled with creamed cod, cherry tomatoes umami,  
basil 3,4,5,7,9,14\**

€26,00

Tagliolini alla maggiorana, scampi e latte alla bottarga 3,8,9,14\*  
*Marjoram tagliolini with scampi and bottarga-infused milk 3,8,9,14\**

€27,00

Fregula saltata, tartare di manzo alla senape e aria al parmigiano 7,9,11  
*Sautéed fregula, beef tartare with mustard and Parmesan air 7,9,11*

€25,00

Gravellus alla genovese di agnello e crema di carote agrodolce 3,9\*  
*Gravellus pasta with lamb genovese sauce and sweet and sour carrot cream 3,9\**

€25,00

Risotto alla zucca, gruè di cacao e pepe di Sichuan 3  
*Pumpkin risotto, cocoa nibs and Sichuan pepper 3*

€24,00

\*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta  
*\* In the absence of the fresh product, a first choice frozen one could be used*

Coperto €5,00 per persona  
*Cover charge €5,00 per person*





*Secondi Piatti | Main Courses*

Filetti di triglia alla piastra, salicornia e fagioli borlotti 5,12\*  
*Grilled red mullet fillets, samphire and borlotti beans* 5,12\*

€28,00

Fritto di pesce e crostacei con verdure dell'orto, maionese al lime e pepe rosa 4,5,8,9,14\*  
*Fried fish and crustaceans with vegetables, lime and pink pepper mayonnaise* 4,5,8,9,14\*

€26,00

Pancia di maiale in doppia cottura, crema di patate vitelotte e carote alle erbe 3,11,12  
*Twice-cooked pork belly, Vitelotte potato cream and herb carrots* 3,11,12

€28,00

Petto d'anatra scottata, pompelmo, zenzero e indivia cotta 3,6\*  
*Seared duck breast, grapefruit, ginger and cooked endive* 3,6\*

€30,00

Millefoglie di patate, formaggio caprino morbido, mandorle tostate e olio al prezzemolo 2,3  
*Potato millefeuille, soft goat cheese, toasted almonds and parsley oil* 2,3

€26,00

\*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta  
*\* In the absence of the fresh product, a first choice frozen one could be used*

Coperto €5,00 per persona  
*Cover charge €5,00 per person*



*Dolci / Desserts*

Tiramisù 2.0 <sup>2,3,9,14</sup>

€13,00

Tris di sorbetti fatti in casa  
*Tris of homemade sorbetto*

€10,00

Mousse alla banana, cacao, arachidi pralinati e caramello <sup>1,2,3,9,14</sup>  
*Banana mousse, cocoa, praline peanuts and caramel* <sup>1,2,3,9,14</sup>

€13,00

Lingotto al cioccolato bianco e arancia, lampone e biscotto joconde <sup>2,3,9,14</sup>  
*White chocolate and orange lingot, raspberry and Joconde sponge cake* <sup>2,3,9,14</sup>

€13,00

Limone <sup>2,3,9,14</sup>

*Lemon* <sup>2,3,9,14</sup>

€13,00

\*In mancanza del prodotto fresco potrebbe esserne utilizzato uno surgelato di prima scelta  
*\* In the absence of the fresh product, a first choice frozen one could be used*

Coperto €5,00 per persona  
*Cover charge €5,00 per person*