

Executive Chef Alessandro Liberatore

ANTIPASTI

Calamaro*

Bernese alle erbe, riccio di mare, bietolina estiva, calamaro scottato
€ 35

Primizia

Crema di piselli e menta, formaggio arrostito di arachidi, centrifugato di barbabietola e olio evo
€ 30

Maialino

Terrina di capocollo aretino arrostita, medaglione di verzotto, giardiniera all'agro,
Mayo di prezzemolo, scorzonera
€ 35

PRIMI

Risotto

Melotti, ragù di molluschi, emulsione di polpo e zafferano, riduzione di nero, pesto al dragoncello
€ 36

Risina

Risottato di fagioli veneziani, cremoso all'aglio dolce, alga di mare
€ 28

Gnocco

Bon bon di patate farcito con cremoso De' Magi, crema di navette al midollo, animella glassata
€ 36

SECONDI

Pescato del Giorno*

Machi di carota, crema di molluschi e pane, pesto di crescione, ravanello marinato
€ 45

Cipolla

Tarte Tatin di Cipolla, crema di segale, gelato di mandorla
€ 30

Grigio

Costina di maiale laccata al miso e peperone, bao di stracotto, salsa verde, involtino di bietola
con salsiccia di fegato
€ 45

 da pesca sostenibile

NB. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni. Come previsto dal decreto legislativo ex Reg. UE n: 1169/11 è a Vostra disposizione un elenco completo da richiedere al nostro staff.

Executive Chef Alessandro Liberatore

MENU DEGUSTAZIONE

Curiosità

€ 100

Asparago

Variazione di asparago, uovo soffice di patata e mandorla, croccante allo zafferano

Calamaro*

Bernese alle erbe, riccio di mare, bietolina estiva, calamaro scottato

Raviolo

Gambero, nduja, fior di latte, zabaione di finocchio, aneto, cedro

Agnello

Carrè in dolce cottura in crosta di erbe aromatiche, variazione di verdure glassate, salsa al vino giallo

Liquirizia

Parfait alla radice di liquirizia, mousse di mandorla tostata, marmellata di limone confit,
Chips di meringa

Minimo due persone.

Ogni sostituzione nelle portate del menù degustazione prevede un supplemento di € 15,00 per piatto.

* da pesca sostenibile

NB. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni. Come previsto dal decreto legislativo ex Reg.UE n: 1169/11 è a Vostra disposizione un elenco completo da richiedere al nostro staff.

Executive Chef Alessandro Liberatore

MENU DEGUSTAZIONE

Foglia 
€ 90

Pappa

Crocchetta di pappa al pomodoro, battuto di olive e capperi, cremoso di mandorla

Aromatico

Risotto Melotti in clorofilla di aneto, crema di pistacchio, cavolfiore arrostito, kefir

Ossimoro

Rolle di Bietola e caprino, latte alle erbe, composta di cipolla, caramello al balsamico

Fragola

Mousse, marinata, coulis, sorbetto al limone

NB. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni. Come previsto dal decreto legislativo ex Reg.UE n: 1169/11 è a Vostra disposizione un elenco completo da richiedere al nostro staff.

Pastry Chef Luca Tedino

MENU DOLCI

€ 18

Liquirizia

Parfait alla radice di liquirizia, mousse mandorla tostata, marmellata di limone confit, chips di meringa

Ananas

In varie consistenze, lampone ghiacciato, gelee di alchermes, namelaka alla vaniglia

Banana e Mirtilli

Tortino di banana, sorbetto al mirtillo, chantilly al caramello, salsa di yogurt

Sambuco

Sfoglia ricostruita, chantilly ai fiori di sambuco, croccante al latte, cremoso al miele

Selezione di Formaggi

NB. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni. Come previsto dal decreto legislativo ex Reg.UE n: 1169/11 è a Vostra disposizione un elenco completo da richiedere al nostro staff.