

Executive Chef Alessandro Liberatore

ANTIPASTI

Insalata di mare*

Cotto e crudo di mare, stracciata di bufala, patata, crema di lattuga all'aquamaris
€ 35

Avocado

Primizie vegetali, pesto di avocado, ceviche al cipollotto
€ 30

Lingua di Vitello

In dolce cottura laccata al mosto di miele, zuppetta di mela verde, ginger
€ 35

PRIMI

Risotto

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

Maccheroni

Peperone arrostito, oliva taggiasca, salsa verde, polvere di capperò
€ 28

Casoncelli

Vitello e Cinta, umani di pomodoro, limone candito, salsa di rafano
€ 36

SECONDI

Razza *

Ali di razza nappate al burro e timo, variazione di mais, taccole, amaranto soffiato, tacos
€ 45

Tarte Tatin

Pomodori appassiti, sfoglia all'acqua e farina, gelato al basilico, balsamico Toscano 12 mesi
€ 30

Suprema di Pollo

Farcita di nocciola e aneto, lattughino brasato, yogurt agrumato
€ 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

Pomodoro

Mosaico di pomodoro, cremoso di mandorla, maki di gambero, granita di spirulina, quinoa soffiata, zuppetta di datterino

Manzo

Entrecôte scottato, pesto di melanzana, salsa all'agro, mostarda, insalatina aromatica

Paglia e Fieno

Acqua e farina alla chitarra con zafferano e spirulina, vongole, crudo di cannolicchi, lattuga di mare

Nasello*

In farcia di acetosella, zabaione al limone, fregola ai conchiliacei, bietolina estiva, mayo di aglio nero

Pesca

Roll ripieno di ganache alla pesca, spuma allo yogurt, sfera di basilico, crumble alla mandorla

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

Pomodoro

Mosaico di Pomodoro, cremoso di mandorla, granita di spirulina, quinoa croccante, zuppetta di datterino

Aromatico

Tagliolino all'uovo in clorofilla di aneto, crema di pistacchio, scalogno arrostito, kefir

Millefoglie

Di barbabietola, caprino de Magi, salsa agrodolce alla barbabietola, sedano croccante

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

Pesca

Roll ripieno di ganache alla pesca, spuma allo yogurt, sfera di basilico, crumble alla mandorla

Carota

Carota marinata e il suo sorbetto, mousse di mascarpone, crumble al lime

Cocco e anguria

Frolla vegana al cacao, crema al cocco, sorbetto di anguria, menta

Albicocca

Namelaka e gel all'albicocca, gelato alla brioche, chips al latte e croissant flat

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.