

antipasti di mare

sea starters

Polpo scottato con vellutata di zucca, pomodorini confit e riduzione di aceto balsamico di Modena

*Seared octopus with pumpkin cream, confit tomatoes and
balsamic vinegar of Modena*

18,00 €

Gazpacho con alici del Mar Cantabrico e olive taggiasche

*Gazpacho with Cantabrian Sea anchovies and Taggiasca
olives*

16,00 €

Composto di salmone norvegese marinato e aromatizzato con peperoncini e fiore di capperi

*Composed of Norwegian marinated salmon and flavored
with chilies and caper flower*

22,00 €

primi di mare

sea first courses

Spaghettone B. Cavalieri con vongole di Chioggia

Spaghettone B. Cavalieri with clams from Chioggia

20,00 €

Gnocchetto artigianale di patata viola con calamaro ligure e pomodoro cirietto

*Artisan purple potato gnocco with Ligurian squid and
Cirietto tomato*

20,00 €

Risotto vialone nano al nero di seppia con medaglione di rana pescatrice

Squid ink risotto "vialone nano" with monkfish medallion

26,00 €

antipasti di terra

land starters

Tartare di fassona servita con piccola mousse di capperi panteschi e alici del Mar Cantabrico con uovo bio allevato a terra

*Fassona tartare served with small mousse of Pantelleria
capers and Cantabrian Sea anchovies with bio egg bread on
the ground*

25,00 €

Tortello di bresaola ripieno con formaggio cremoso ed erba cipollina e tortello di tacchino ripieno di salsa tonnata su pesto di basilico nano e scaglie di grana d.o.p. 30 mesi

*Bresaola tortello stuffed with creamy cheese and chives,
turkey tortello stuffed with tuna sauce based on nano basil
pesto and Grana Padano d.o.p. 30 months old chopped flakes*

16,00 €

Caprese rivisitata: coulis di pomodoro siciliano caldo con mozzarella di bufala i.g.p. e basilico

*Revisited caprese: hot Sicilian tomato coulis with buffalo
mozzarella i.g.p. and basil*

18,00 €

primi di terra

land first courses

Tagliolini cacio e pepe con pecorino di Pienza e pepe nero

Tagliolini "cacio e pepe" with Pienza cheese and black pepper

18,00 €

Gnocchetto artigianale di zucca violina con julienne di melanzana e pomodoro fresco al basilico

*Artisan gnocco of "violina pumpkin" with aubergine julienne
and fresh tomato with basil*

18,00 €

Spaghettone con ragù d'anatra

Spaghettone with duck ragout

20,00 €

Risotto burro, grana e tartufo estivo di Norcia

*Risotto with butter, Grana Padano and Summer truffle from
Norcia*

25,00 €

secondi di mare

sea main courses

**Gamberoni in doppia presentazione:
quartetto al pistacchio e quartetto alla
curcuma con avocado, sale di Maldon e
pepe rosa**

*King prawn in double presentation: pistachio broth and
turmeric broth with avocado, Maldon salt and pink pepper*
28,00 €

**Tataki di tonno rosso con semi di sesamo e
di papavero, salsa di soia e marmellata di
radicchio**

*Red tuna tataki with sesame and poppy seeds, soy sauce and
Radicchio jam*
25,00 €

secondi di terra

land main courses

**Coste di agnello inglese scalzato al
pistacchio, cotto a bassa temperatura con
ventaglio di patate al burro**

*Breaded English lamb chops with pistachio, low temperature
cooked with butter potato fan*
20,00 €

**Petto d'anatra su erbe fini scottato in
padella, servito con verdure lesse**

Duck breast on fine herbs, served with boiled veggies
22,00 €

**Guancetta di vitellone all'Amarone su
polenta morbida e riduzione di aceto
balsamico di Modena**

*Veal with Amarone wine served on soft polenta and reduction
of balsamic vinegar of Modena*
18,00 €

dolcezze

sweetness

Le creazioni del giorno

Daily creations
10,00 €

Piccola pasticceria in finger food

Small finger food pastries
8,00 €

Montatura di frutta di stagione

Seasonal fruit setting
8,00 €