



M E N U

ANTIPASTI . *STARTERS*

- Pomodori in panzanella, stracciatella e caviale €26
Tomatoes "panzanella", stracciatella cheese and caviar
- Crudo di mare, consommé di sgombero affumicato, mano di Buddha €26
Seafood crudo, smoked mackerel consommé, Buddha's hand
- Animella, carote e agrumi €26
Veal sweetbread, carrots and citrus

PRIMI . *FIRST COURSES*

- Risotto, melanzane e basilico €32
Risotto, aubergine and basil
- Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32
Ravioli "garlic, extra virgin olive oil and chilli", fish soup
- Eliche, estratto di peperoni, prosciutto di coniglio, alici marinate €32
Eliche, bell pepper extract, rabbit prosciutto, marinated anchovies

SECONDI . *MAIN COURSES*

- Pescato del giorno, tapioca, sedano, salsa Champagne e limone €45
Catch of the day, tapioca, celery, Champagne sauce and lemon
- Agnello arrosto, alghe e acetosella €45
Roasted lamb, seaweed and sorrel
- Faraona farcita, lattughino e fagiolini €45
Filled guinea fowl, baby lettuce and green beans

- Selezione di formaggi dal nostro carrello €20
Cheese selection from our trolley

DOLCI . *DESSERTS*

- Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15
Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella
- Ciliegie, noci pecan e Kirsch €15
Cherries, pecan and Kirsch
- Pesca e lavanda €15
Peach and lavender

MENU DEGUSTAZIONE *TASTING MENU*

TERRAE e MAREE

6 portate €140

6 courses

Abbinamento vini 4 calici €75

Wine pairing 4 glasses

IMPRONTE

5 portate €120

5 courses

Abbinamento vini 3 calici €55

Wine pairing 3 glasses

Coperto €8 pp

€8 cover charge pp

Da Martedì a Sabato 19:30 | 21:30

From Tuesday to Saturday 7:30 pm | 9:30 pm