



## M E N U

### ANTIPASTI. *STARTERS*

- Animella, carote e cardamomo €26  
*Veal sweetbread, carrots and cardamom*
- Crudo di mare, consommè di sgombro affumicato, mano di Buddha €26  
*Seafood crudo, smoked mackerel consommè, Buddha's hand*
- Calamaro, carciofi e menta €26  
*Squid, artichokes and mint*

### PRIMI. *FIRST COURSES*

- Risotto, asparagi e alghe €30  
*Risotto, asparagus and seaweed*
- Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32  
*Ravioli "garlic, Extra virgin olive oil and chilli", fish soup*
- Gnocchi arrosto, consommè di funghi e spugnole €30  
*Roasted gnocchi, mushroom consommè and morels*

### SECONDI. *MAIN COURSES*

- Filetto di manzo ai carboni, cipollotto ripieno €45  
*Beef fillet cooked on the embers, stuffed grelot onion*
- Arzilla, crostacei e bieta €42  
*Skate wing, crustaceans and swiss chard*
- Faraona farcita, zucca e lardo €42  
*Filled guinea fowl, pumpkin and lardo*

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

### DOLCI. *DESSERTS*

- Armagnac, nocciole, chantilly e vaniglia €15  
*Armagnac, hazelnut, chantilly cream and vanilla*
- Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15  
*Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella*
- Pere speziate, cacao e mandorla €15  
*Spiced pear, cocoa and almond*

## MENU DEGUSTAZIONE *TASTING MENU*

### TERRAE

5 portate €110

*5 courses*

Abbinamento vini 3 calici €55

*Wine pairing 3 glasses*

### MAREE

6 portate €130

*6 courses*

Abbinamento vini 4 calici €75

*Wine pairing 4 glasses*

Coperto €5 pp

*€5 cover charge pp*

Da Martedì a Sabato 19:30 | 21:30

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