

## ANTIPASTI APPETIZERS

- Tartare di gamberi rossi con insalatina di puntarelle  
in salsa ponzu e burrata* 24  
*Red prawns tartare with puntarelle salad,  
ponzu sauce and burrata cheese*
- Astice al vapore con piccola ratatouille di friggirelli  
e coleslaw al coriandolo e lime* 24  
*Steamed lobster with green pepper ratatouille  
and coriander and lime coleslaw*
- Quaglietta arrosto su purea di mele verdi,  
coscietta croccante e bieta rossa* 22  
*Roasted quail on green apple purée,  
crispy leg and red chard*
- Carpaccio di manzo alla provenzale con tapenade di olive taggiasche  
ed emulsione di pomodori arrosto* 22  
*Provençal style beef carpaccio with black olives tapenade  
and roasted tomatoes vinaigrette*
- Tomino di capra in crosta di mandorle, chutney di albicocche  
e sorbetto al latte di mandorla* 18  
*Goat cheese coated in almonds, apricot chutney  
and almond milk sorbet*

*PRIMI*  
*FIRST COURSES*

<i>Risotto ai gamberi rossi e lime con asparagi, pompelmo rosa e gocce di yuzu</i> <i>Risotto with red prawns and lime, asparagus, pink grapefruit and yuzu</i>	26
<i>Tortelli di ricciola e mandorle su vellutata di cavolo cappuccio allo zenzero e uova di salmone</i> <i>Tortelli pasta filled with amberjack and almonds on ginger white cabbage velouté and salmon roe</i>	24
<i>Linguine risottate allo zafferano mantecate al midollo con battuto di scottona bavarese e testun</i> <i>Linguine pasta cooked in saffron and veal stock, veal marrow, bavarian beef tartare and testun cheese</i>	22
<i>Ravioli di genovese di agnello su purea di cipolle arrosto e fondo al burro bretone</i> <i>Ravioli pasta filled with braised lamb on roasted onions purée and breton butter</i>	23
<i>Pici senesi con pesto di friggiteli, stracciatella pugliese e datterini confit</i> <i>Pici pasta with green pepper pesto, creamy stracciatella cheese and confit baby plum tomatoes</i>	20

◇ su richiesta pasta senza glutine

◇ Ask for gluten free pasta

## SECONDI MAIN COURSES

- Filetto di baccalà islandese su purea di cannellini  
e asparagi fondenti in guazzetto di vongole veraci* 28  
*Icelandic cod fillet on cannellini beans purée  
and poached asparagus and clams*
- Triglia croccante ripiena di capperi e olive con broccoli romaneschi,  
flan di patate alle erbe e nage aromatica* 27  
*Crispy red mullet stuffed with cappers and black olives, roman cauliflowers,  
potatoes and herbs flan and aromatic nage*
- Piccatina di maialino nostrano, pak choi al salto  
e salsa di prugne allo shaoxing* 24  
*Suckling pig neck escalope, sauted pak choi  
and shaoxing wine and plums sauce*
- Petto d'anatra laccato alla lavanda su purea di mandorle tostate,  
patate boulangere, agretti e salsa acidula al Marsala* 25  
*Lavander glazed duck breast on roasted almonds purée, boulangere potatoes,  
agretti and sweet and sour Marsala sauce*
- Cuore di sedano rapa al sale di mele, asparagi grigliati  
e tiepida vinaigrette al pomodoro* 20  
*Baked in salt crust celeriac on apple sauce, grilled asparagus  
and worm tomatoe vinaigrette*

# CONTORNI

<i>Insalate</i> <i>Green salad or mixed salad</i>	9
<i>Verdure di stagione saltate o all'agro</i> <i>Sautéed or oli and lemon dressed seasonal vegetables</i>	9
<i>Bieta crogiolata al pomodoro</i> <i>Sautéed chard in tomatoes sauce</i>	9
<i>Insalatina di puntarelle</i> <i>Puntarelle salad</i>	12
<i>Agretti</i> <i>Agretti</i>	8

***È gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari***  
***We would appreciate being informed of any food allergies***

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL Reg (CE) 853/2004 (all. III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto3)

THE FISH INTENDED FOR RAW CONSUMPTION IS TREATED AND CLEANED IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF Reg (EC) 853/2004 (Annex III, Section VII, Chapter 3, point D, go to 3)