

ANTIPASTI
APPETIZERS

Seppia al vapore, panna cotta ai piselli e polvere di prosciutto 20
Steamed cuttlefish, peas panna cotta and ham powder

Coda alla vaccinara 22
Ox tail "vaccinara" style

Tacos con ceviche di tonno 22
Tacos with tuna ceviche

Tartare di cervo 26
Venison tartare

La nostra caprese 18
Our caprese salad

PRIMI
FIRST COURSES

Spaghettone ajo ojo, alici e meringa al prezzemolo 20
Spaghettone with garlic, olive oil, anchovies and parsley meringue

Tortello di cervo con funghi di sottobosco 28
Homemade tortelli filled with venison and seasonal mushrooms

Fregola di mare in vaso cottura 28
Cooking pot, fregola pasta with catch of the day

Fettuccina al Barolo con ragù bianco di cinghiale 26
Barolo wine homemade fettuccine with wild boar white ragout

Tagliolino bretone al tartufo nero 22
Homemade tagliolini with Breton butter and black truffle

◇ *su richiesta pasta senza glutine*

◇ *Ask for gluten free pasta*

SECONDI MAIN COURSES

- Rana pescatrice, crema di carciofi, cipolla caramellata,
riduzione all'amaro e gel alle olive* 30
*Monkfish, artichoke cream,
caramelized onion and olive gel*
- Pancia di maiale, purea di cavolo navone allo zenzero,
funghi di stagione e demi-glace al Porto Tawny* 24
*Pork belly, swedish turnip purée with ginger, seasonal mushrooms
and Tawny Port demi-glace*
- Polpo arrosto, gel al pomodoro,
sfera di basilico e crema di patata novella* 28
*Roasted octopus, tomato gel, basil sphere
and potato cream*
- Guancia di vitella, crumble di noci,
salsa al ginepro e verdure croccanti* 26
*Veal cheek, nuts crumble, juniper sauce
and crunchy vegetables*
- Zucca arrosto, spuma di patate al timo,
crema di porcini e tartufo nero* 22
*Roasted pumpkin, thyme and potatoes foam,
porcini mushrooms cream and black truffle*

CONTORNI

Insalate 9
Green salad or mixed salad

Verdure di stagione saltate o all'agro 9
Sautéed or oil and lemon dressed seasonal vegetables

Patate al forno 9
Roasted potatoes

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)

Menù a cura dello chef Alessandro Testa