

Menu Degustazione otto

Tasting Menu

BON APPÉTIT

TONNO ROSSO

Lattuga, olive, mandorle (4, 8, 9, 14)

Red Tuna, lettuce, olive, almonds

BACCALÀ

Ciliege sottoaceto, pomodoro, arancia (4, 12)

Codfish, pickle cherries, tomato, orange

SPAGHETTI

Ostriche Belon, prezzemolo, briciole di mare (1, 9, 14)

Spaghetti, Belon oyster, parsley, seafood crumbs

otto DI MARE

crudo e cotto (2, 4, 8, 9, 14)

Fish and shellfish raw and cooked

ENTRE TEMPS

MAIALINO

Indivia, chutney di pera (6, 9, 10, 12)

Suckling pig, belgian endive, pear chutney

RICOTTA

Mela cola, cioccolato bianco, arancia (7, 8)

Ricotta, cola apple, white chocolate, orange

MENU DEGUSTAZIONE

130,00

Tasting menu

ABBINAMENTO VINI 6 CALICI

80,00

6 glass wine pairing

ABBINAMENTO VINI 4 CALICI

50,00

4 glass wine pairing

Il menu degustazione dovrà essere servito per tutto il tavolo

This menu is designed for the enjoyment of all guests at the table

Antipasti

CARCIOFO 35,00

Calamari, menta (1, 7, 14)

Artichoke, squid, mint

TONNO ROSSO 35,00

Lattuga, olive, mandorle (4, 8, 9, 14)

Red Tuna, lettuce, olive, almonds

SCAMPI 40,00

Pomodoro verde, burrata,
cocco al fumo (1, 2, 7, 9)

*Scampi, green tomato, burrata,
smoked coconut*

WAGYU BEEF 45,00

Soia, uova, capperi,
tartufo nero siciliano
(3, 4, 6, 8, 9, 10, 12)

*Wagyu beef, eggs, soy sauce, capers,
Sicilian black truffle*

Primi Piatti

TUBETTINI DI PASTA 30,00

Verdure dell'orto, Ragusano,
lamponi (1, 7, 9)

*Tubettini pasta, vegetables, Ragusano,
raspberry*

SPAGHETTI 35,00

Ostriche Belon, prezzemolo,
briciole di mare (1, 9, 14)

*Spaghetti, Belon oysters, parsley,
seafood crumbs*

TORTELLI 50,00

Pecorino, funghi porcini
tartufo bianco di San Miniato (1, 3, 6, 7)

*Tortelli, pecorino cheese, wild mushroom
white truffle from San Miniato*

RISOTTO "GRAN RISERVA GALLO" 45,00

Zucca, quaglia, aceto balsamico (7, 9, 12)

Rice, red pumpkin, quail, balsamic vinegar

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

Secondi Piatti di Pesce

ASTICE BLU 50,00

Cicerchia, dragoncello,
cipolla (2, 3, 9, 12)

*Blue Lobster, chickling vetch,
tarragon, onion*

CERNIA 40,00

Miso, sedano rapa (4, 6, 9)

Grouper, soy miso, celeriac

TRIGLIA 45,00

Foie gras, topinambur
frutto della passione (4, 7, 9, 12)

*Red mullet, foie gras, Jerusalem artichoke,
passion fruit*

OTTO DI MARE 50,00

crudo e cotto (2, 4, 8, 9, 14)

Fish and shellfish raw and cooked

Secondi Piatti di Carne

MAIALINO 40,00

Indivia, chutney di pera (6, 9, 10, 12)

Suckling pig, belgian endive, pear chutney

AGNELLO 40,00

Rafano, pompelmo rosa,
bietola (6, 7, 9)

*Lamb, horseradish, pink grapefruit,
swiss chard*

FARAONA 40,00

Spinaci, scorzonera (9, 12)

Guinea fowl, spinach, salsify

ANATRA 40,00

Caldarroste,
senape selvatica in foglia (7, 9, 10, 12)

Duck, roasted chestnuts, wild mustard leaves

Menu Degustazione OrtO

Vegetarian Tasting Menu

BON APPÉTIT

SABLÉ AL PARMIGIANO

Avocado, ortaggi (1, 7, 12)

Parmesan Sablé, avocado, vegetables

CAVOLFIORE

Mandorle, olio, rosmarino (8, 9, 12)

Califlower, almond, oil, rosemary

TORTELLI

Hummus di ceci, caprino, spugnone, finocchietto (1, 3, 7, 9, 11)

Tortelli, hummus, goat cheese, morel mushroom, wild fennel

RISOTTO "GRAN RISERVA GALLO"

Zafferano, pompelmo, cavolo nero (7, 9)

Carnaroli rice, saffron, grapefruit, black cabbage

ENTRE TEMPS

TOFU

Melanzana, rafano, teriyaki (1, 6, 7, 12)

Eggplant, horseradish, teriyaki

YOGURT

Mela verde, sedano, lamponi (7, 8, 9)

Yoghurt, green apple, celery, raspberries

MENU DEGUSTAZIONE

120,00

Tasting menu

ABBINAMENTO VINI 6 CALICI

80,00

6 glass wine pairing

ABBINAMENTO VINI 4 CALICI

50,00

4 glass wine pairing

Il menu degustazione dovrà essere servito per tutto il tavolo

This menu is designed for the enjoyment of all guests at the table