

ANTIPASTI

STARTERS

Torcione di Foie-Gras, fico, pan brioche e gelatina al vin santo (1,3,5,7,8,12)	28
<i>Fois-Gros torchon stuffed with fig, pan brioche and vin santo jelly</i>	
Uovo 65° fritto con spuma di provola affumicata, asparago e tartufo nero (3,5,7,8)	19
<i>65° cooked organic eggs served on a provola cheese foam with asparagus and black truffle</i>	
Quaglia laccata al miele e senape con cereali soffiati e salsa d'ibisco servito con foie gras spadellato (1,7,9,10,11)	25
<i>Honey mustard lacquered quail served with puffed cereals and hibiscus sauce, served with foie gras</i>	
Carpaccio di gambero rosso di Mazzara con maionese di crostacei e panna cotta salata al finocchietto selvatico (2,3,7,14)	42
<i>Red Prawn carpaccio with crustacean flavored mayonnaise, wild fennel, stracchino cheese, salty panna cotta, citrus fruit jelly</i>	
Incontro di Baccalà (1,4,5,7,8,9,12)	29
<i>Two ways Salted Codfish</i>	
Capesante marinate al miso su letto di crema di scarola e caviale kaluga (2,6,7,14)	38
<i>Miso marinated scallops with escarole cream and kaluga caviar</i>	

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.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetto al riccio di mare, burro di bufala affumicato e alga nori (1,2,4,7,8,12,14)	34
<i>Spaghetti with sea urchin, smoked buffalo butter and nori seaweed</i>	
Raviolo ripieno di ricotta di bufala e limone di Sorrento con salsa catalana e tartare di scampi (1,2,3,7,8, 9,12,14)	30
<i>Home-made Raviolo stuffed with buffalo ricotta cheese, sorrento's lemon, crustacean sauce and scampi tartare</i>	
Tortello di anatra nana e il suo prosciutto servito con crema di stracchino invecchiato e paprica (1,3,7,8,9, 12)	29
<i>Home-made Tortello stuffed with duck ragù and its ham, seasoned Stracchino Cream and Paprika</i>	
Risotto Riserva San Massimo al cacio e pepe con fave e guancette di maialino (7,8,9)	28
<i>Carnaroli Rice with cacio cheese, black pepper, broad beans and braised pork cheeks</i>	
Manicotto del Pastificio Leonessa ai tartufi di mare con prezzemolo e spuma salata (1,4,8,14)	30
<i>Premium manicotto pasta from Leonessa factory with sea truffle, parsley cream and salty foam</i>	
Gnocchetto di patate alla barbarossa fermentata, crema di cipollotto e polvere di cavolo nero (1,3,7,8)	24
<i>Potato gnocchi with fermented beetroot, spring onion cream and tuscan black cabbage powder</i>	

Chef de Cuisine: **Daniele Sera**

SECONDI

MAIN COURSES

Sogliola con spinaci, patate e yuzu (1,2,4,6,7,14)	32
<i>Sole-fish with spinach, potatoes and yuzu citrus</i>	
Morone tonnato servito con capperi fritti e salsa di pane integrale al sapore di mare (1,4,7,8,14)	36
<i>Morone fish in tuna sauce served with fried caper over a bed of brown bread sauce</i>	
Agnello in salsa di arancio con crema di carota aromatizzata allo zenzero e il suo croccante (3,7,8,9,12)	35
<i>Boneless lamb with orange sauce and ginger flavored carrot cream</i>	
Piccione di Laura Peri al rabarbaro con salsa al Sangiovese e porro (3,7,8,9,12)	38
<i>Pan-fried pigeon with rhubarb, baby leek and sangiovese sauce</i>	
Filetto di vitello con zucchine, melanzane e soffice di peperone (1,3,7,8,9)	32
<i>Veal Fillet served with zucchinis, eggplant and pepper cream</i>	
Fiorentina di Manzo 45 (per 2 Pax) (5,8)	110
<i>45 days aged classic Fiorentina steak (for 2pax)</i>	
Mattonella di maialino senese laccata con rapa e polvere di cipolla caramellata (1,3,7,11,12)	32
<i>Siena's pork belly served with caramelized onion powder and turnip cubes</i>	

FOOD TASTING "MARE"

110 p.p.

Carpaccio di gambero rosso di Mazara con maionese di crostacei e panna cotta salata al finocchietto selvatico (2,3,7,14)

Red Prawn carpaccio, crustacean flavored mayonnaise, wild fennel, stracchino cheese and salty panna cotta with citrus fruit jelly

Raviolo ripieno di ricotta di bufala e limone di Sorrento con salsa catalana e tartare di scampi (1,2,3,7,8, 9,12,14)

Home-made raviolo stuffed with buffalo ricotta cheese, Sorrento's lemon, crustacean sauce and scampi tartare

Spaghetti riccio di mare, burro di bufala affumicato e alga nori (1,2,4,7,8,12,14)

Spaghetti with sea urchin, smoked buffalo butter and nori seaweed

Morone tonnato servito con capperi fritti e salsa di pane integrale al sapore di mare (1,2,4,7,8,12,14)

Morone fish in Tuna sauce served with fried caper over a bed of brown bread sauce

Ologramma di limone 2019 (1,3,7,8,12)

Lemon hologram 2019

FOOD TASTING "TERRA"

90 p.p.

Uovo 65° fritto con spuma di provola affumicata, asparago e tartufo nero (3,5,7,8)

65° cooked eggs served on a provola cheese foam with asparagus and black truffle

Tortello di anatra nana e il suo prosciutto servito

con crema di stracchino invecchiato e paprica (1,3,7,8,9,12)

Home-made tortello stuffed with duck ragù and its ham, seasoned stracchino cream and paprika

Risotto Riserva San Massimo al cacio e pepe con fave e guancette di maialino (7,8,9)

Carnaroli rice with cacio cheese, black pepper, broad beans and braised pork cheeks

Agnello in salsa di Arancio con crema di carota aromatizzata

allo zenzero e il suo croccante (3,7,8,9,12)

Boneless lamb with orange sauce and ginger flavored carrot cream

Sacher estiva (1,3,7,8,12)

Summer sacher

FOOD TASTING "TRA TERRA E MARE"

105 p.p.

Quaglia laccata al miele e senape con cereali soffiati e salsa d'ibisco servito con foie gras spadellato (1,7,9,10,11)

Honey mustard lacquered quail served with puffed cereals and hibiscus sauce, served with foie gras

Spaghetti riccio di mare, burro di bufala affumicato e alga nori (1,2,4,7,8,12,14)

Spaghetti with sea urchin, smoked buffalo butter and nori seaweed

Risotto Riserva San Massimo con zafferano e gamberi (2,4,7,9,12)

Carnaroli rice from San Massimo with saffron and shrimps

Mattonella di maialino senese laccata con rapa e polvere di cipolla caramellata (1,3,7,11,12)

Siena's pork belly served with caramelized onion powder and turnip cubes

Caffé-yogurt-ciliegia (1,3,5,6,7,8)

Coffee-yogurt-cherry