

## **ANTIPASTI STARTERS**

Mousse di Angus con finocchietto, guancia croccante,  
crema di aglio nero e cavolo nero saltato  
“ANGUS” VEAL MOUSSE WITH FENNEL SEEDS, CRISPY CHEEK LARD,  
BLACK GARLIC CREAM AND SAUTEED BLACK CABBAGE

18

Petto di piccione scottato con involtino di paté,  
salsa di ribes e puntarelle  
SEARED PIGEON CHEST WITH THIGH PATÉ ROLL,  
BLACKCURRANT SAUCE AND CHICORY SALAD

18

Baccalà mantecato con meringa salata alle rape rosse,  
spuma di baccalà e crema di zucchine  
CREAMED CODFISH WITH SAVORY BEETROOT MERINGUE,  
COD FOAM AND ZUCCHINI

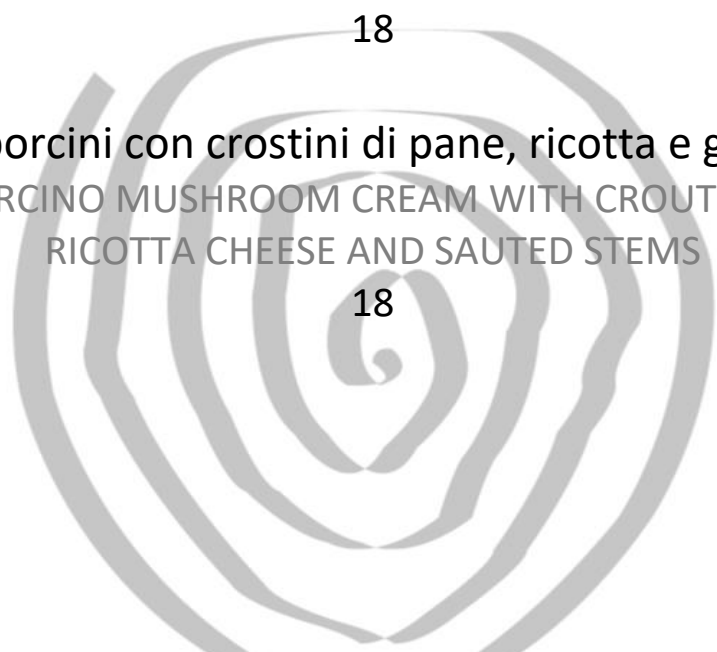
18

Terrina di trota e funghi chiodini con crema di cavolfiore e  
bottarga fatta in casa di trota  
TROUT AND HONEY MUSHROOM TERRINE WITH CAULIFLOWER  
CREAM AND HOMEMADE TROUT BOTTARGA

18

Crema di porcini con crostini di pane, ricotta e gambi saltati  
PORCINO MUSHROOM CREAM WITH CROUTONS,  
RICOTTA CHEESE AND SAUTED STEMS

18



## **P R I M I**

### **FIRST COURSE**

Risotto allo zafferano con crema di caprino,  
tartare di gamberi rossi e prezzemolo  
SAFFRON RISOTTO WITH CREAMED GOAT CHEESE,  
RED SHRIMP TARTARE AND PARSLEY

18

Spaghettoni con pepe di Timut, spuma di guanciale e tartufo  
SPAGHETTONI PASTA WITH TIMUT PEPPER,  
CHEEK LARD FOAM AND TRUFFLE

18

Cannelloni ripieni di ricotta ed erbe  
con crema di cannellini e polpo  
"CANNELLONI" PASTA STUFFED WITH RICOTTA AND HERBS  
ON CREAM OF CANNELLINI BEANS AND OCTOPUS

18

Pacchero con crema di zucca  
e polvere di prosciutto  
"PACCHERO" PASTA WITH PUMPKIN CREAM AND HAM POWDER

18

Linguine con olive nere,  
salsa di pomodori bruciati e capperi fritti  
"LINGUINE" PASTA WITH BLACK OLIVES,  
BURNT TOMATOES SAUCE AND FRIED CAPERS

18

## **S E C O N D I**

### **MAIN COURSE**

Suprema d' anatra con  
porro confit e crema di caprino  
DUCK SUPRIME WITH LEEK CONFIT AND GOAT CHEESE CREAM  
28

Trancio di Leccia del Mediterraneo pescata all'amo  
con erba cipollina e caponata  
MEDITERRANEAN LECCIA SLICE CAUGHT BY HOOK  
WITH CHIVES AND "CAPONATA" MIXED VEGETABLE  
28

Gallinella scottata con hummus di melanzane  
e melanzane al vapore  
SEARED TUB GURNARD  
WITH EGGPLANTS HUMMUS AND STEAMED EGGPLANTS  
28

Stracotto di guancia di maiale  
con demi-glace di finocchietto e carote arrosto  
STEW PORCK WITH FENNEL DEMI-GLACE  
AND ROASTED CARROTS  
28

Coniglio in porchetta con crema di cavolo rapa, riduzione di  
balsamico e chutney di pomodorini  
RABBIT IN "PORCHETTA" SPIT-ROASTED WITH CELERIAC CREAM,  
BALSAMIC REDUCTION AND TOMATOES CHUTNEY

26



## DESSERT DESSERT

Millefoglie di croccante  
con cremoso alle nocciole e caramello al cointreau

MILLEFEUILLE OF CRUNCHY DRIED FRUIT  
WITH HAZELNUT CREAM AND COINTREAU CARAMEL

8

Perle di bavarese  
con infuso al cacao e ganache alla vaniglia

BAVARERE SPHERES  
WITH COCOA INFUSION AND VANILLA GANACHE

8

Cannolo con panna cotta alla cannella  
e crema al caffè di Luwak

CANNOLI WITH CINNAMON PANNA COTTA  
AND LUWAK COFFEE CREAMER

8

Biscuit al cocco  
con chutney di mele e zenzero,  
gelatina di mele e crema al cocco

COCONUT BISCUIT WITH APPLE AND GINGER CHUTNEY,  
APPLE JELLY AND COCONUT CREAM

8

