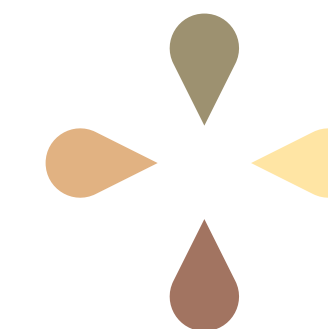






### I primi

- Riso, pastinaca, curcuma, bottarga e clementine** 20  
Risotto mantecato con crema di pastinaca, polvere di curcuma, bottarga e clementine
- Stronatura con noci e nocciole** 22  
Stronatura con crema di noci di mare e nocciole tostate, scorzetta di bergamotto e olio al basilico
- Chitarra di zucca, lardo, tartufo e pecorino** 22  
Spaghetto alla chitarra di zucca, mantecato con lardo, tartufo e acqua di zucca e pecorino
- Tortelli di pasta china** 22  
Tortelli ripieni al ragù, tartara di manzo condita a modo di salsiccia e uovo marinato
- Fusillone, nduja, pecorino e ricci di mare** 22  
Fusillone risottato in infuso di nduja e pecorino, mantecato con ricci di mare e scorzetta di limone



### Portata principale

- Merluzzo autunnale** 30  
Merluzzo al vapore, estratto di sedano, rapa al burro, nocciole, funghi e uvetta appassita
- Cernia ripiena sotto pelle al tartufo** 33  
Cernia cotta in crosta di grano, crema di cipolla caramellata, fondo di cipolla e cialda di grano
- Maiale, sanguinaccio e cruccetta** 28  
Maiale arrosto, fondo di cottura con sanguinaccio e cioccolato, cruccetta reidratata all'aceto
- Anatra, mela e bieta** 32  
Anatra cotta alla brace, insalata di mela e bieta con profumo di alloro. Tacos con farina di castagna e brasato di coscia d'anatra

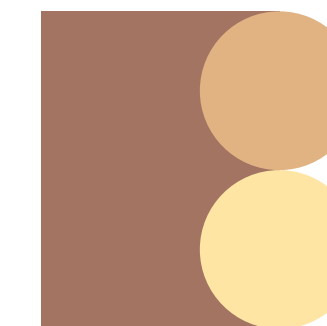


### I menu degustazione

- Per me – otto portate** 90
- Per te – sei portate** 70
- Per lei – quattro portate** 55

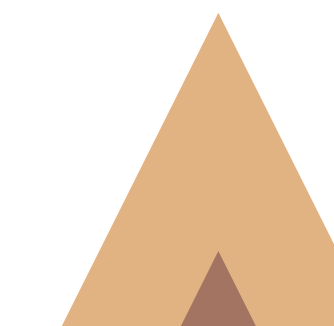
### Abbinamento vini

- Vini al calice – n°4 25
- Vini al calice – n°6 35



### I formaggi

- Selezione di formaggi Calabresi 15



I menu degustazione serviti a tutti i commensali presenti al tavolo



### First courses

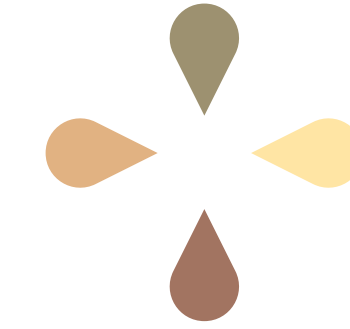
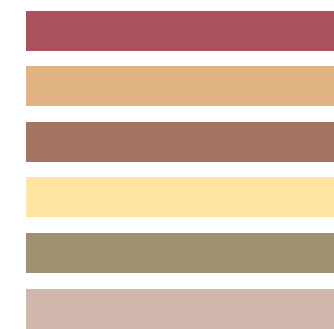
**Rice, parsnip, turmeric, "bottarga" and "clementine" tangerine** 20  
Rice creamed with parsnip turmeric powder, bottarga and clementine tangerine

**"Stroncaturo" pasta, walnuts and hazelnuts** 22  
Stroncaturo (tipica Calabrian pasta) with sea walnuts cream and toasted hazelnuts, bergamot peel and basil oil

**Pumpkin "Guitar" spaghetti, lard, truffle and pecorino cheese** 22  
Pumpkin guitar spaghetti (typical Italian home-made egg pasta) creamed with lard, truffle, pumpkin water and pecorino cheese (sheep's milk cheese)

**Pasta "china" tortelli** 22  
Tortelli stuffed with meat sauce, steer tartar and marinated egg

**Fusilli pasta, nduja, pecorino cheese and sea urchin** 22  
Fusilli pasta with nduja and pecorino brew, pecorino, creamed with sea urchin and lemon peel

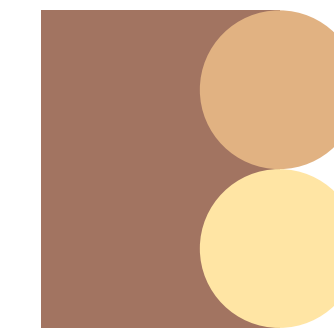


### Tasting menu

**For me** – eight courses 90

**For you** – six courses 70

**For her** – four courses 55



Four different wines glasses

Six different wines gl

### Cheese

Calabrian cheese tasting 15

