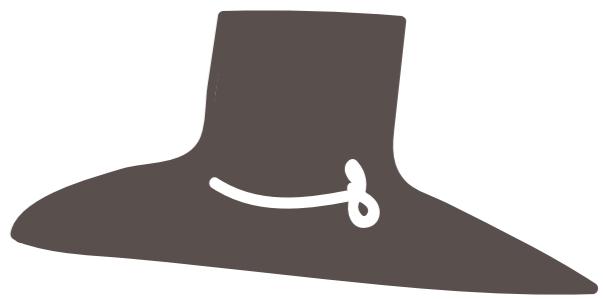




menu



primi



Bottoni ripieni di verza e capocollo di maiale, in brodo di pollo e zenzero.

Riso mantecato con burro e alici, brodo di topinambur e polvere di limone bruciato.



Spaghetti, ostriche, dragoncello e cime di rape.

Mezze lune ripiene di baccalà mantecato, mandorle, riduzione di cicoria e cedro.

secondi

Merluzzo "saltimbocca" finocchi e foglie di capperi.

Cernia in autunno: cernia confit, castagne e funghi.

Maialino nero, pere e senape.

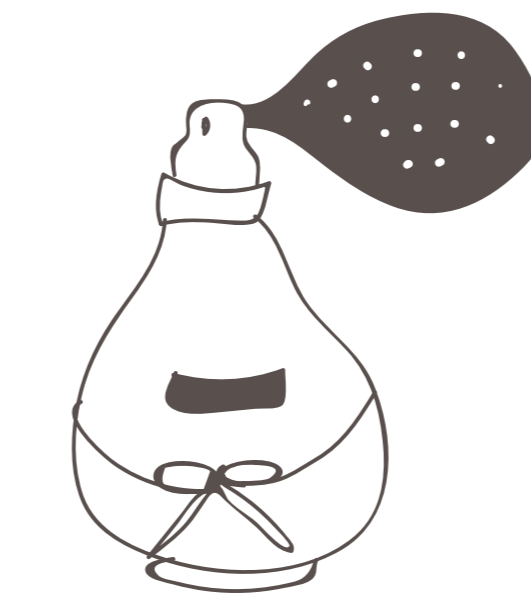


Pasta del contadino: lumachine, cipolla, patate, pecorino e tartufo.

Coniglio, ceci e sesamo.

Piccione, carote, ricci di mare e clementine.

con il divenire delle stagioni



menu degustazione

fe(l)icità otto portate

gr(a)zie quattro portate

amo(r)e sei portate

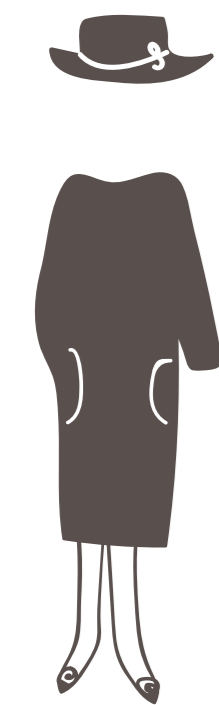
I menu degustazione saranno serviti a tutti i commensali presenti al tavolo



abbinamento vini

vini al calice n.6

vini al calice n.4



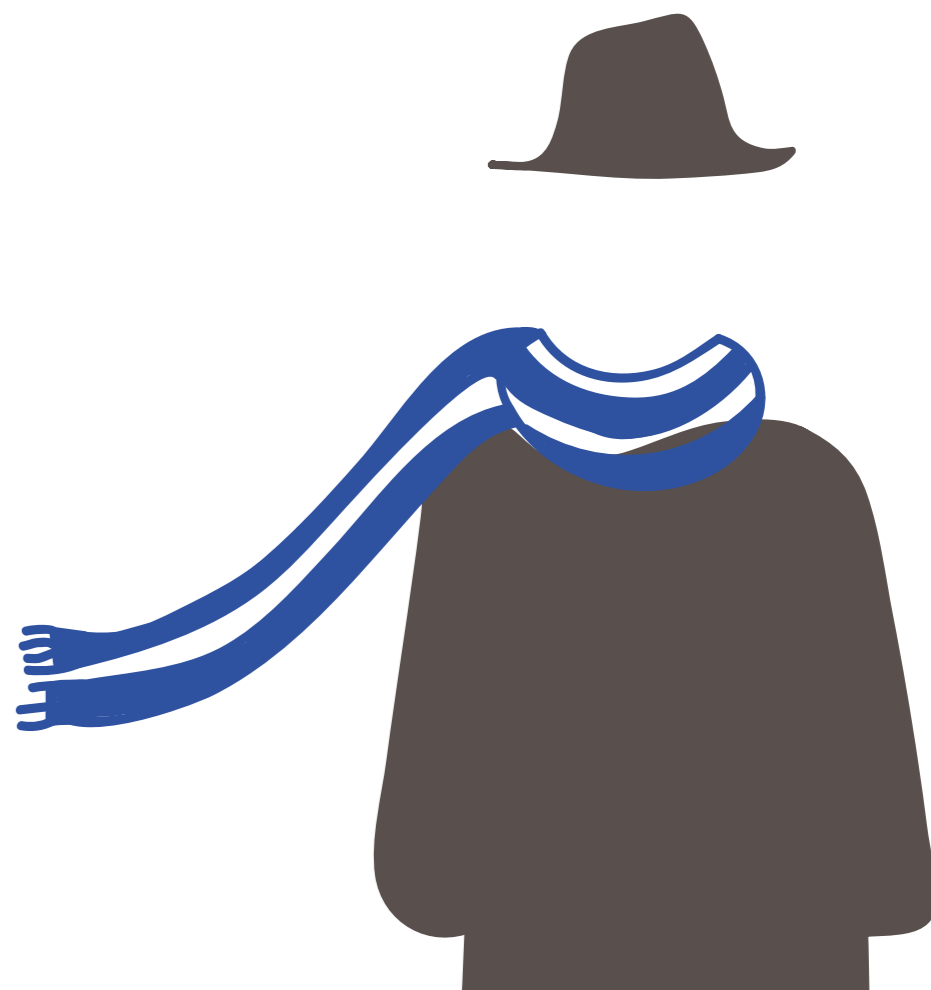
Nel rispetto della privacy, vi invitiamo a disattivare la suoneria dei telefoni cellulari.

Vi informiamo che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Vi ricordiamo che in questo locale non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 Art. 51.



menu



primi



Bottoni ripieni di verza e capocollo di maiale, in brodo di pollo e zenzero.

24

Riso mantecato con burro e alici, brodo di topinambur e polvere di limone bruciato.

24

Spaghetto, ostriche, dragoncello e cime di rape.

24

Mezze lune ripiene di baccalà mantecato, mandorle, riduzione di cicoria e cedro.

24

Pasta del contadino: lumachine, cipolla, patate, pecorino e tartufo.

24



secondi

Merluzzo "saltimbocca" finocchi e foglie di capperi.

30

Cernia in autunno: cernia confit, castagne e funghi.

33

Maialino nero, pere e senape.

30

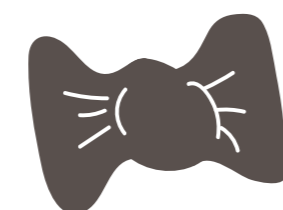
Coniglio, ceci e sesamo.

32

Piccione, carote, ricci di mare e clementine.

30

con il divenire delle stagioni



menu degustazione

fe(l)icità otto portate

90

gr(a)zie quattro portate

60

amo(r)e sei portate

70

I menu degustazione saranno serviti a tutti i commensali presenti al tavolo



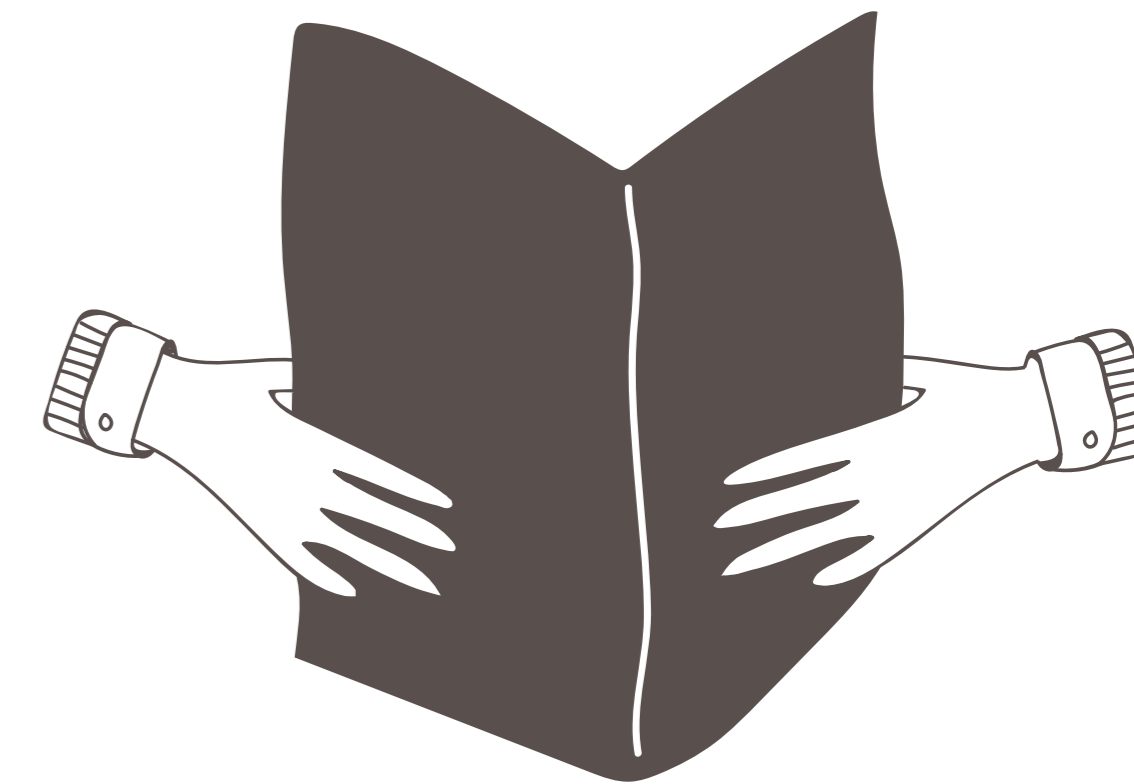
abbinamento vini

vini al calice n.6

35

vini al calice n.4

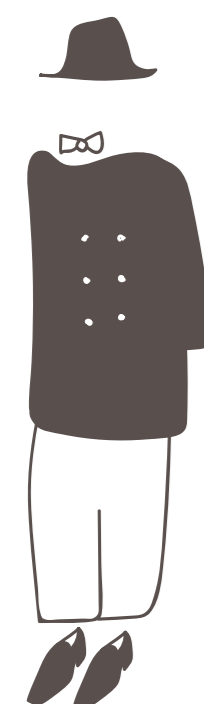
25

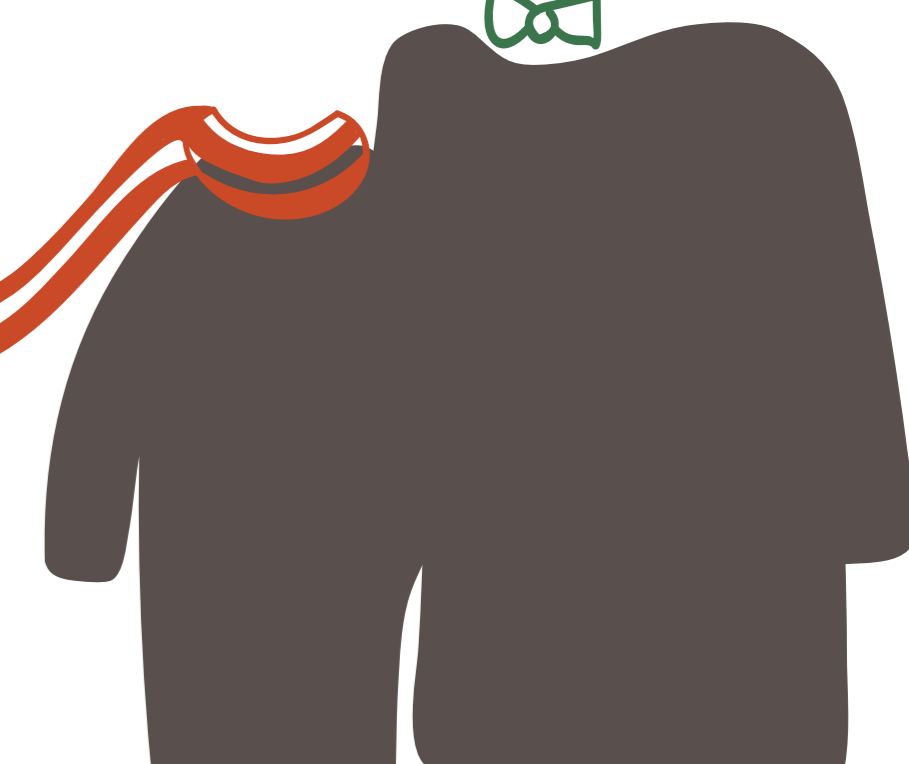
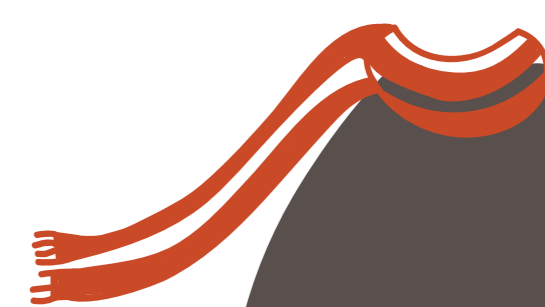
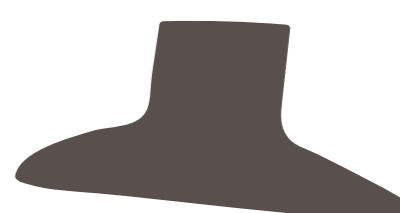


Nel rispetto della privacy, vi invitiamo a disattivare la suoneria dei telefoni cellulari.

Vi informiamo che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Vi ricordiamo che in questo locale non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 Art. 51.





menu



first courses

Small button shape pasta filled with cabbage and pork, in chicken broth and ginger.

24

Rice creamed with butter and anchovies, Jerusalem artichoke broth and burned lemon powder.

24

Spaghetti, oysters, tarragon and turnip tops.

24

Half moon shape pasta, stuffed with creamed cod, almonds, reduction of chicory and cedar.

24

Farmer's pasta: lumachine pasta, onion, potatoes, pecorino cheese and truffle.

24



main courses

Cod "saltimbocca" fennel and caper leaves.

30

Rabbit, chickpeas and sesame.

32

Grouper in autumn: confit grouper, chestnuts and mushrooms.

33

Black pig, pear and mustard.

30

Pigeon, carrots, sea urchins and clementines.

30

tasting menu

fe(l)icità eight courses

90

the tasting menu will be served to all diners at the table

gr(a)zie four courses

60

amo(r)e six courses

70

pairing wine

four different wines glasses

25

six different wines glasses

35

In order to protect your privacy, we advise you to silence your mobile phones.

Please be advised that certain products are treated with the rapid temperature reduction (under Reg. CE n.852/04)

May we remind you that smoking is not permitted in accordance with the law of 16 January 2003 n. "3 Art. 51

