

KITCHEN

ANTIPASTI / APPETIZERS

SASHIMI DI TONNO FROZEN, CAVIALE DI LIME, ERBA CIPOLLINA E PEPE DI SICHUAN Frozen Tuna Sashimi, Lime Caviar, Chives & Sichuan Pepper [14,3]	18
CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO CON ASPARAGO VIOLETTO MARINATO AL PONZU E PARMIGIANO VACCHE BIANCHE Sear'd Beef Carpaccio, Ponzu Marinated Purple Asparagus & Vacche Bianche Parmesan [3]	18
UOVO DI PODERE C.B.T. CON CREMA DI PARMIGIANO, ASPARAGI E TARTUFO NERO Slow Cooked Egg with Parmesan Cream, Asparagus & Black Truffle [5,3]	14
COCKTAIL DI MAZZANCOLLE 2.0 King Prawns Cocktail 2.0 [8,14,9]	16
JAMÓN SERRANO SERVITO SU PAN TOMATE Jamón Serrano served on pan tomato [9].....	20

KITCHEN

PRIMI PIATTI/ FIRST COURSES

**CARNAROLI GRAN RISERVA - CACIO E PEPE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI SICILIA
E ZEST DI LIME (MIN. 2 PERSONE)**

Carnaroli Gran Riserva Risotto - Cacio e Pepe, Sicilian Red Prawn Tartare & Lime Zest (8,3) 22

**SPAGHETTO DI GRAGNANO - POMODORO DEL PIENNOLO, ESTRATTO DI BASILICO ROSSO E CREMA DI
BURRATA AFFUMICATA**

Gragnano Spaghetti - Piennolo Tomato, Basil Extract and Smoked Burrata Cream(9,3) 18

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE, FONDO RISTRETTO E POLVERE DI LIMONE

Linguine with Seafood, Reduced Shellfish Stock and Lemon Powder (9,4,5,8) 22

TAGLIOLINO DI CAMPOFILONE AL TARTUFO NERO ESTIVO, NOCCIOLE TOSTATE E TUORLO MARINATO

Campofilone Tagliolino with Summer Black Truffle, Toasted Hazelnuts and Marinated Egg Yolk
(9,14,2) 20

KITCHEN

SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

FILETTO DI NORMANDIA IN DEMI GLACE AL PEPE VERDE CON CREMA DI SEDANO RAPA

Beef Fillet (Normandy) with Green Pepper Demi Glace and Celeriac Cream (3,9,12) 30

TATAKI DI TONNO AL SESAMO NERO, GEL DI YUZO E RATATOUILLE DI VERDURE

Sesame - Crusted Tuna Tataki with Yuzo Gel and Ratatouille Vegetables (6,5,14,3) 22

BRANZINO (1 KG) IN CROSTA DI SALE

Salt-crusted sea bass (1 kg) (5) 5 per 100 g

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE CROCCANTI

Mixed Fried Seafood - Calamari, Prawns and Vegetables (5,9,8) 22

TARTARE DI FASSONA BATTIUTA AL COLTELLO CON TUORLO CROCCANTE E TARTUFO ESTIVO

Beef Fillet Tartare with Crispy Egg Yolk and Summer Black Truffle (14,11,7) 18

KITCHEN

LA NOSTRA PASTICCERIA DESSERTS

LATTE IN PIEDI MIRTILLI E FRAGOLE

Milk pudding with blueberries and strawberries (3) 8

TIRAMISÙ CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO VALRHONA

Tiramisù with Valrhona chocolate flakes (14,9,3) 8

DOLCI GOURMET

Gourmet desserts – chef's selection 8

Gentile Ospite, ti ringraziamo per aver scelto



Come sai, alcuni prodotti alimentari potrebbero contenere ingredienti che possono provocare intolleranze o reazioni indesiderate in soggetti sensibili.

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano intolleranze o allergie sono disponibili presso il nostro personale in servizio.