



Menu Degustazione

Il Menù sarà preparato dal nostro chef Guido con i migliori prodotti che offre la stagione. Composto da cinque portate a sorpresa, cominciando con un antipasto e terminando con un dessert. Sarà cura dello chef rispettare eventuali diete e intolleranze alimentari comunicate.

Il Menù Degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo. €70
Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata. €30

Per la miglior esperienza culinaria, consigliamo a tutti i nostri clienti il Menù Degustazione.

Our Tasting Menu will be prepared by our chef Guido with the best ingredients the season offers. Composed of five courses, starting with an antipasto and terminating with a dessert. The chef will take care of any communicated diets and food allergies.

The Tasting Menu will be served only for your entire party. €70
We are pleased to match a glass of wine with each plate. €30

For your best culinary experience we suggest to all our clients the Tasting Menu.



Antipasti

Tortino di grano saraceno con fave, santoreggia e pecorino fresco,
misticanza in vinegrette di lamponi € 18

*Buckwheat tarte with broad beans, savory and fresh sheep chesse,
mesclun wiyh raspberry vinaigrette*

Asparagi in tre modi con trilogia di crostacei, arancia candita,
panna acida all'erba cipollina, chips di riso € 24

*Asparagus in three ways, shellfish trilogy, candied orange, sour
cream with chives, rice chips*

Salmone affumicato e scottato, verdure primaverili all'aceto di
mele, salsa all'aglio nero € 22

*Salmon lighty seared and smoked, spring veggies with apple
vinegar, black garlic sauce*

Quinto quarto di trippa limone e zafferano, lingua salmistrata,
crocchetta lampredotto, salsa verde, senape, rucola € 20

*Fifth fourth of lemon and saffron trips, lampredotto crocchette,
corned beef tongue, green sauce, mustard, arugola*

Uovo bio morbido, passato di piselli, pancetta, nido di patate *Soft*
bio egg, green pea purée, pancetta, potatoe nest € 18



Primi piatti

Risotto ai carciofi, pomodorini secchi al timo, formaggio ai tre latti,
carciofi fritti (per minimo due persone) € 20

*Artichoke risotto, dried cherry tomatoes with thyme, three milk
cheese, deep fried artichokes (for minimum 2 persons)*

Tortelli cacio e pepe, gamberi rossi, caviale di salmone, passato di
barbabietole, prezzemolo fritto € 24

*Tortelli stuffed with roman sheep cheese and black pepper,
red prawns, Keta caviar, beet root purée, deep fried parsley*

Spaghetti in sugo di polpo, peperoni rossi, briciole di pane tostato,
aglio e peperoncino leggero, prezzemolo € 22

*Spaghetti with octopus sauce, red bell peppers, roasted
bread crumbs, light garlic and chili, parsley*

Pinci alla vinaccia, ragù di cinghiale, passato di sedano rapa,
mirtilli rossi € 24

*Pinci with grape marc flour, wild boar meat sauce, celeriac purée,
lingon berries*

Ramen di piccione, brodo, tagliolini, uovo di quaglia, cipollotti,
shii- take, spinacini, carotine, petto di piccione € 22

*Squab ramen, broth, tagliolini, quail egg, spring onions, shii-take,
baby spinach, carrots, squab breast*



Secondi piatti

Quinoa saltato con verdura di stagione e shii-take, seitan grigliato,
uova di salmone, quark alle erbe aromatiche € 24
*Sauteed quinoa with seasonal vegetables and shii-take, grilled
seitan, white cheese with aromatic herbs*

Filetto di Pesce del mercato dorato in padella, ragù di lenticchie,
chips di patate, salsa al dragoncello € 28
*Panfried fillet of market fish, lentils ragout, potato chips, tarragon
sauce*

Tartara affumicata di ricciola alla griglia, salsa di caviale ed erba
cipollina, asparagi di mare, patate arrosto € 38
*Smoked and grilled amber jack tartar, caviar and
chive sauce, sea asparagus, roasted potatoes*

Costolette di agnello in crosta di erbe, caponata
di verdure, salsa al rosmarino € 26
*Herb crusted lamb chops, vegetable Caponata,
rosemary sauce*

Pancia, lombo e stinco di maialino, purea di patate all'olio di oliva,
cavolfiore grigliato, salsa alla birra scura e senape € 28
*Suckling pig belly, loin and shank, potato and olive oil purée,
grilled cauliflower, dark beer and mustard sauce*



Dessert

Fragole fresche al limone e sorbetto, schiuma di mascarpone,
crumble di pistacchio, cioccolato fuso € 16
*Fresh strawberries with lemon and sorbet, mascarpone foam,
pistachio crumble, melted chocolate*

Crepe soufflé caramellato con mandorle e uva passa,
frutti di bosco, gelato di quark € 18
*Blood orange terrine, goat milk gelato, cocoa
and coconut crumble*

Tortino caldo al cocco e cioccolato fondente, sorbetto di
mandarino, banana alla griglia € 16
*Mascarpone foam, coffee granite and crumble,
melted chocolate*

Panna cotta agli arachidi, sorbetto di cioccolato fondente,
caramello salato, salsa al caffè € 16
*Peanut panna cotta, bitter sweet chocolate sorbet, salty caramel,
coffee sauce*

Selezione di formaggi dal vassoio
con pane di frutta secca e mielata di bosco €18
*Cheese selection from the tray, dried fruit bread,
honey*



I nostri piatti potrebbero contenere: cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole ecc.) e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, So₂ e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come so₂, Lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base i molluschi.

Our dishes may contain: cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut), crustaceans and derivatives, fish and fish products, eggs and products derived from peanuts and derived products, soybeans and derived products, milk and derivative products, nuts (almonds, walnuts, hazelnuts etc.) and products thereof, celery and derivatives products, SO₂ and sulphites at concentrations of more than 10mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂, Lupin and products based on lupins , shellfish and products based on shellfish