

"LA LIBERTÀ
NON STA
NELLO SCEGLIERE
TRA BIANCO E NERO,
MA NEL SOTTRARSI
A QUESTA SCELTA
PRESCRITTA"

"FREEDOM WOULD BE NOT TO CHOOSE
BETWEEN BLACK AND WHITE
BUT TO ABJURE SUCH PRESCRIBED CHOICES"

Theodor Adorno

MENU DEGUSTAZIONE

8 PORTATE / 8 COURSES TASTING MENU

Scampi e semi

Langoustines and seeds

Ostriche e latticello

Oysters and buttermilk

Cannolicchi, asparagi bianchi e camomilla

Razor clams, white asparagus and chamomile

Anguilla, tataki di manzo e liquirizia

Eel, beef tataki and licorice

Spaghetti con crema di vongole alla tsukemen

Tsukemen style spaghetti with clams cream

Risotto aspro, gemme di pino e gelato di ostriche

Sour risotto, pine buds and oyster ice cream

Filetto di manzo alla brace e fiori di sakura

Grilled beef fillet and sakura flowers

Sfoglia al cioccolato e gelato al latte affumicato

Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream

euro 135 p.p.

abbinamento vini

wine pairing

euro 100 p.p.

euro 60 p.p.

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

MENU DEGUSTAZIONE

5 PORTATE / 5 COURSES TASTING MENU

Scampi e semi

Langoustines and seeds

Anguilla, tataki di manzo e liquirizia

Eel, beef tataki and licorice

Spaghetti con crema di vongole alla tsukemen

Tsukemen style spaghetti with clams cream

Filetto di manzo alla brace e fiori di sakura

Grilled beef fillet and sakura flowers

Sfoglia al cioccolato e gelato al latte affumicato

Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream

euro 110 p.p.

abbinamento vini

wine pairing

euro 60 p.p.

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

ANTIPASTI

STARTERS

	euro
Scampi e fichi Langoustines and figs	40
Anguilla, tataki di manzo e liquirizia Eel, beef tataki and licorice	35
Battuta di manzo e pomodoro Beef tartare and tomato	30
Gazpacho e prugna fermentata Gazpacho and fermented plum	28

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

	euro
Spaghetti con crema di vongole alla tsukemen Tsukemen style spaghetti with clams cream	38
Risotto allo zafferano, gemme di pino e tagete Saffron risotto, pine buds and marigold	30
Ravioli di pollo al curry Curry chicken ravioli	35
Pisarei con verdure estive Pisarei with seasonal vegetables	30

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

	euro
Capocollo di maiale e passion fruit Pork capocollo and passion fruit	38
Cotoletta di ricciola e ostrica Amberjack cutlet and oyster	45
Filetto di manzo alla brace e fiori di sakura Grilled beef fillet and sakura flowers	45
Verdure saltate, gelato alle mandorle e caffè Sautéed vegetables, almond ice cream and coffee	35

DESSERT

DESSERTS

	euro
Sfoglia al cioccolato Chocolate puff pastry	15
Torta di rosa Rose cake	15
Tiramisu Tiramisu	15
Carote, arancia e camomilla Carrots, orange and chamomile	15

BEVANDE

DRINKS

	euro
Acqua / Water 75 cl	4
Bibite / Soft Drinks	5
Tè e Tisane / Teas and Infusions	8

	euro
Coperto / Cover charge	5 p.p.

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nel libro ingredienti sono segnalate in neretto, al fine di facilitarne l'identificazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla, o alla lunga) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.

Dear guests,

Our staff will provide you with any information about the nature and origin of all raw materials employed and about how all dishes are prepared.

We invite you to inform us about any intolerance to certain allergens before ordering.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

- 1. Cereals containing gluten*
- 2. Crustaceans and products thereof*
- 3. Eggs and products thereof*
- 4. Fish and products thereof*
- 5. Peanuts and products thereof*
- 6. Soy and products thereof*
- 7. Milk and products thereof*
- 8. Nuts*
- 9. Celery and products thereof*
- 10. Mustard and products thereof*
- 11. Sesame Seeds and products thereof*
- 12. Sulphur dioxide and sulphites*
- 13. Lupin and products thereof*
- 14. Molluscs and products thereof*

Dishes marked with () in the menu are prepared either with raw ingredients which have been frozen or deep-frozen by the manufacturer or with fresh raw materials submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to ec reg. 852/04.*

All completely raw or half raw dispensed fish products are submitted to blast chilling to ensure their safety, as required by ec reg. 853/04.

Please be advised that the variety of tuna used for the preparation of our dishes, may change depending on the season or availability of our suppliers. However we always guarantee its freshness and compliance with all health regulations.