

Menu Mezzogiorno

Amuse-bouche

Il nostro orto di stagione

Our seasonal garden

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

Polpo verace, scorzonera e dragoncello messicano

Grilled octopus, salsify and Mexican tarragon

Tart al cioccolato, fiordilatte e melograno

Chocolate tart, "Fiordilatte" and pomegranate

Euro 75,00 p.p

Abbinamento di vini, 4 calici

Wine paring 4 glasses

Euro 60,00 p.p

Abbinamento di vini prestige, 4 calici

Wine Paring Prestige 4 glasses

Euro 100,00 p.p

Il menu degustazione è servito solamente per tutti i commensali al tavolo... da ordinare entro le 13:30

The tasting menu will be served for all the guest at the table... to be ordered until 13:30

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala, alici e panzanella.....16,00
Buffalo mozzarella, anchovies and "Panzanella"

Tagliatelle di seppia alla Puttanesca.....26,00
Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce

Prosciutto di Picanha, giardiniera e maionese alla senape.....22,00
Picanha ham, pickled vegetables, and mustard mayonnaise

Tartare di filetto di manzo25,00
Beef fillet tartare

PRIMI

Linguine, bottarga di muggine, zafferano e Trombolotto.....20,00
Linguine, mullet "Bottarga", saffron and "Trombolotto"

Pasta mista, Canocchia e lenticchie.....18,00
Pasta mista "Canocchia" shrimps and lentils

Chitarrine alla Gricia.....18,00
Chitarrine "Gricia"

Spaghettoni, foie gras e lamponi.....25,00
Spaghettoni, foie gras and raspberries

SECONDI

Pescato del giorno in guazzetto..... 39,00

Catch fish of the day and "Guazzetto"

Polpo verace, scorzonera e dragoncello messicano.39,00

Grilled octopus, salsify and Mexican tarragon

Filetto di manzo con purée di patate all'olio.....39,00

Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée

Coscia di anatra confit, sedano rapa e mostarda39,00

Duck leg confit, celeriac and mustard

DOLCI

Zabaione mantecato a freddo, granita al caffè e crumble allo zucchero di canna.....14,00
Moma's eggnog with coffee and brown sugar crumble

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa ai lamponi.....16,00
Polenta cake, vanilla Chantilly and raspberries sauce

Tart al cioccolato, fiordilatte e melograno..... 16,00
Chocolate tart, "Fiordilatte" and pomegranate

Babà, crema chantilly e visciole.....16,00
Rhum babà, wild cherries and vanilla chantilly

Acqua minerale 5,00

Mineral water

Pane fatto in casa 5,00

Homemade bread

Caffè 3,00

Coffee

Per le mezze porzioni rivolgersi al personale di sala. Tutti gli alimenti presenti nel menu possono contenere allergeni. In caso di allergie ed intolleranze si prega gentilmente di comunicarle al personale di sala.

For half a portion please contact the room staff. All foods in the menu may contain allergens. In case of allergies and intolerance please inform the room staff