

## **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 cotto, giardiniera e maionese alla senape.....20,00  
*Cooked ham, pickled vegetables, and mustard mayonnaise*

Tartare di filetto di manzo .....25,00  
*Beef fillet tartare*

## PRIMI

Linguine, burro e alici, bottarga e limone nero.....20,00

*Linguine, butter, anchovies, "Bottarga" and black lemon*

Paccheri, ragù di seppia, spuma di patate pane al peperone crusco.....20,00

*Paccheri, cuttlefish ragù, potatoes foam and "Crusco" pepper*

Chitarrine alla Gricia.....18,00

*Chitarrine "Gricia"*

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

*Spaghettoni, foie gras and raspberries*

## SECONDI

Merluzzo, salsa al burro e lime, pak choi e peperoncino ..... 39,00

*Cod fish, lime butter sauce, pak choi and chili*

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 mostarda .....39,00

*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*