

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, variazione di scorzonera e dragoncello messicano

Grilled octopus, salsify variation and Mexican tarragon

Raviolini di zucca, castagne, Armagnac, caramello salato e cioccolato

Pumpkin ravioli, chestnut, Armagnac, salted caramel and chocolate

Euro 80,00 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.....18,00
Buffalo Mozzarella, anchovies and "Panzanella"

Il nostro orto di stagione in giardiniera..... 24,00
Our seasonal garden

Uovo poche, amaranto, fonduta di Parmigiano e tartufo nero.....27,00
Poached egg, amarant, Parmesan cheese fondue and black truffle

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

PRIMI

Linguine, burro e alici, bottarga di tonno e limone nero.....22,00
Linguine, butter, anchovies, tuna "Bottarga" and black lemon

Paccheri, ragù di seppia, spuma di patate affumicate e peperone crusco.....22,00
Paccheri, cuttlefish ragù, smoked potatoes foam and "Crusco" pepper

Gnocchi, cavolfiore, burro nocciola e alici.....18,00
Gnocchi, cauliflower, noisette butter and anchovies

Spaghettoni, foie gras e lamponi.....22,00
Spaghettoni, foie gras and raspberries

SECONDI

Pesce bianco, cime di rapa, salsa allo zafferano e cannolicchi..... 39,00
White fish, turnip greens, saffron sauce and razor clams

Polpo verace, variazione di scorzonera e dragoncello messicano.39,00
Grilled octopus, salsify variation and Mexican tarragon

Filetto di manzo con purée di patate all'olio.....39,00
Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée

Tartare di filetto di manzo39,00
Beef fillet tartare

DOLCI

Zabaione mantecato a freddo, granita al caffè e crumble allo zucchero di canna.....16,00
Moma's eggnog with coffee and brown sugar crumble

Cake di grano saraceno, chantilly alla vaniglia e salsa al lampone.....18,00
Buckwheat cake, vanilla Chantilly and raspberry sauce

Raviolini di zucca, castagne, Armagnac, caramello salato e cioccolato.....18,00
Pumpkin ravioli, chestnut, Armagnac, salted caramel and chocolate

Babà, crema chantilly e visciole.....18,00
Rhum babà, wild cherries and vanilla chantilly

Acqua minerale 8,00

Mineral water

Pane fatto in casa 8,00

Homemade bread

Caffè 5,00

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