

## **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.....18,00  
*Poached egg, amarant, Parmesan cheese fondue*

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*

Tagliatelle, ragù di dorelli, cacio "ubriaco" e tartufo nero.....22,00  
*Tagliatelle, chicken gizzards ragù, cacio "ubriaco" cheese and black truffle*

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 manzo .....39,00  
*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 all' uva.....18,00  
*Buckwheat cake, vanilla Chantilly and grape 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*