

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

Yogurt di pecora, mandorle, fragole e basilico

Sheep milk yogurt, almonds, strawberries and basil

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.....16,00
Buffalo Mozzarella, anchovies and "Panzanella"

Prosciutto cotto affumicato, maionese di senape e verdure in giardiniera.....16,00
Smoked cooked ham, mustard mayonnaise and pickled vegetables

Cesar salad con petto di pollo alle erbe.....16,00
Caesar salad with herbed chicken breast

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

Spaghetti alla chitarra, sugo di coda, sedano e cacao.....20,00
Spaghetti, ox tail sauce, celery and cocoa

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

SECONDI

Pesce bianco, agretti, salsa allo zafferano e cannolicchi.....	39,00
<i>White fish, saltwort, saffron sauce and razor clams</i>	
Polpo verace, variazione di scorzonera e dragoncello messicano.	39,00
<i>Grilled octopus, salsify variation and Mexican tarragon</i>	
Filetto di manzo con purée di patate all'olio.....	39,00
<i>Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée</i>	
Tartare di filetto di manzo	39,00
<i>Beef fillet tartare</i>	

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

Yogurt di pecora, mandorle, fragole e basilico.....18,00
Sheep milk yogurt, almonds, strawberries and basil

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