

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 pomodori e dragoncello messicano

Grilled octopus, tomatoes 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

Insalata di pomodori.....16,00

Tomatoes salad

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

Cesar salad con petto di pollo alle erbe.....20,00

Caesar salad with herbed chicken breast

PRIMI

Spaghetti alla Nerano e provolone del Monaco.....20,00

Spaghetti, "Nerano" zucchini, "provolone del Monaco" cheese

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

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

Spaghettoni, foie gras and raspberries

SECONDI

Ricciola, salsa al burro e scalogno, indivia belga.....39,00

Amberjack,, butter and shallot sauce, Belgian endive

Polpo verace, variazione di pomodori e dragoncello messicano.39,00

Grilled octopus, tomatoes 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 alle albicocche.....18,00

Buckwheat cake, vanilla Chantilly and apricots sauce

Yogurt di pecora, mandorle, fragole e basilico.....18,00

Sheep milk yogurt, almonds, strawberries and basil

Babà al rum, gelato alla vaniglia e visciole.....18,00

Rhum babà, wild cherries and vanilla ice cream

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