



## ANTIPASTI STARTERS

|                                                                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sformatino di zucca con fonduta di Blu di bufala <sup>3-7</sup>  | 18 |
| Pumpkin flan with Blu di bufala cheese fondue                                                                                                     |    |
| Vellutata di porcini con scampi marinati e olio al timo <sup>2</sup>                                                                              | 24 |
| Porcini mushroom velouté with marinated langoustines and thyme oil                                                                                |    |
| Seppie in zimino con polvere di arancia <sup>9-14</sup>                                                                                           | 24 |
| Cuttlefish stew with chard and orange powder                                                                                                      |    |
| Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura con maionese alla senape di<br>Dijon, capperi in fiore e misticanza <sup>3-10</sup>                | 22 |
| Veal carpaccio cooked at low temperature with Dijon mustard mayonnaise,<br>caper blossoms and mesclun                                             |    |

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

|                                                                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pici cacio, pepe e lime <sup>1-3-7</sup>  | 24 |
| Homemade pici with cacio cheese, pepper and lime                                                                             |    |
| Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine <sup>1-4-14</sup>                                                               | 26 |
| Spaghetti with clams and grey mullet bottarga                                                                                |    |
| Ravioli ripieni di maiale con crema di mele e funghi cardoncelli <sup>1-3-9</sup>                                            | 25 |
| Pork-filled ravioli with apple cream and king oyster mushrooms                                                               |    |
| Cavatelli con ragù di vitello e scaglie di pecorino <sup>1-7-9</sup>                                                         | 25 |
| Cavatelli pasta with veal ragout and pecorino shavings                                                                       |    |

In mancanza del prodotto fresco, ci riserviamo il diritto di utilizzare un prodotto abbattuto o surgelato. Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa. Coperto e servizio non compreso.

In case of lack of fresh food, we reserve the right to use blast chilled or frozen products. All prices are mentioned in euro, VAT included. Service and cover charge are not included.

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Millefoglie di patate con crema di Parmigiano Reggiano e paprika affumicata <sup>7</sup>  | 25 |
| Potato millefeuille with Parmigiano Reggiano cream and smoked paprika                                                                                                        |    |
| Filetto di dentice con crema di topinambur e radicchio arrosto <sup>4</sup>                                                                                                  | 30 |
| Red snapper fillet with Jerusalem artichoke cream and roasted radicchio                                                                                                      |    |
| Pancia di maiale con chutney di cachi e cipolla rossa caramellata <sup>9-12</sup>                                                                                            | 28 |
| Pork belly with persimmon chutney and caramelised red onion                                                                                                                  |    |
| Guancia di manzo al Chianti Classico con purea di sedano rapa e carciofi saltati <sup>9-12</sup>                                                                             | 30 |
| Beef cheek braised in Chianti Classico with celeriac purée and sautéed artichokes                                                                                            |    |

## DOLCI

### DESSERTS

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tiramisù <sup>1-3-7</sup>                                                              | 14 |
| Tiramisù                                                                               |    |
| Cake alla nocciola con gelato alla vaniglia e ganache alla nocciola <sup>1-3-7-8</sup> | 14 |
| Hazelnut cake with vanilla ice cream and hazelnut ganache                              |    |
| Mousse al cioccolato bianco con pere e arancia <sup>1-7</sup>                          | 14 |
| White chocolate mousse with pears and orange                                           |    |
| Frutta fresca tagliata                                                                 | 12 |
| Sliced fresh fruits                                                                    |    |
| Coperto                                                                                | 5  |
| Cover charge                                                                           |    |

#### ELENCO ALLERGENI

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

#### ALLERGENS

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs