

DA CONDIVIDERE

POLPETTINE DI BACCALÀ ^(1,2,3,4,5,9,10,13)

Salt cod croquettes ^(1,2,3,4,5,9,10,13)

7 €

POLPETTINE DI MANZO DELLA TRADIZIONE ^(1,3,7,9,10,13)

Traditional beef meatballs ^(1,3,7,9,10,13)

7 €

POLPETTINE DI CECI ED ERBETTE SPONTANEE ^(1,3,7,9,10,13)

Chickpeas and wild herbs meatballs ^(1,3,7,9,10,13)

7 €

APERITIVI

ANALCOLICO AL FRUTTO E DELLA PASSIONE POMPELMO ROSA

Non-alcoholic cocktail with passion fruit and pink grapefruit soda

8 €

'AMERICANO

bitter "Fusetti" & vermut "Il Nostro" con spuma al limone

"The Classic Americano" with lemon foam

8 €

"L'INDIANO"

gin secco, succo di fico d'India e sciroppo d'agave

Dry gin, prickly pear juice and agave syrup

8 €

DEGUSTAZIONE TERRA

CANNOLO AUTUNNALE

zucca, funghi di bosco e ricotta ^(1,3,7)

Crispy cannoli, pumpkin, wild mushrooms, and ricotta cheese ^(1,3,7)

TARTARE DI SCOTTONA AL COLTELLO "Az. Agr. Rossi"

spuma di capperi, cipolla glassata e BBQ home made ^(1,9,10)

Beef tartare with caper mousse, onion, and home made BBQ sauce ^(1,9,10)

GNOCCHI RIPIENI AL MORLACCO DEL GRAPPA

crema di Topinambur e guanciale croccante ^(1,3,7)

*Gnocchi stuffed with Morlacco cheese,
jerusalem artichoke cream and crispy bacon* ^(1,3,7)

CARRÉ DI CINGHIALE ALLA GRIGLIA

purè di castagne, ribes e ginepro (8)

Grilled wild boar rack, chestnut puree, currant and juniper ⁽⁸⁾

SEMIFREDDO DI CASTAGNE

e salsa ai cachi ^(3,7,8)

Chestnut semifreddo and persimmon sauce ^(3,7,8)

55 €

a persona

Il menù si intende per tutto il tavolo

The tasting menu is intended for the whole table

Abbinamento di 4 calici di vino 20 euro

Pairing of 4 glasses of wine 20 euros

DEGUSTAZIONE MARE

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA

Mayo al dragoncello e Finferle ^(4, 5)

Trout carpaccio, tarragon mayo and Chanterelle mushrooms ^(4, 5)

NOCI DI CAPASANTA

crema di zucca e zenzero e crumble al Rosmarino ^(1, 14)

Scallop on pumpkin and ginger cream and rosemary crumble ^(1, 14)

PACCHERI DI CREPELLA AL NERO DI SEPPIA

ripieni con cozze, gamberi e ombrina, crumble di pomodoro e broccoli romani ^(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)

*Cuttlefish ink crepe stuffed with mussels, shrimp, and sea bass,
tomato crumble, and roman broccoli* ^(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)

FILETTINO DI DENTICE

fumetto allo zafferano, verdure e olio al finocchietto ^(4, 7, 12)

Snapper fillet, saffron-flavored stock, vegetables, and fennel oil ⁽⁴⁾

GELATO "PANE, BURRO E MARMELLATA"

con composta di ribes rossi ^(1, 7)

"Bread, butter, and jam" ice cream with redcurrant compote ^(1, 7)

65 €

a persona

Il menù si intende per tutto il tavolo

The tasting menu is intended for the whole table

Abbinamento di 4 calici di vino 20 euro

Pairing of 4 glasses of wine 20 euros

ANTIPASTI

CANNOLO AUTUNNALE

zucca, funghi di bosco e ricotta ^(1, 3, 7)

Crispy cannoli, pumpkin, wild mushrooms, and ricotta cheese ^(1, 3, 7)

14 €

TARTARE DI SCOTTONA AL COLTELLO "Az. Agr. Rossi"

spuma di capperi, cipolla glassata e BBQ home made ^(1, 9, 10)

Beef tartare with caper mousse, onion, and homemade BBQ sauce ^(1, 9, 10)

15 €

PALETA DI MANGALICA

focaccia e Pomodoro Piennolo Del Vesuvio ⁽¹⁾

Mangalica pork ham, focaccia and Piennolo tomatoes from Vesuvius ⁽¹⁾

15 €

LUMACHE IN LARDO DI COLONNATA

passatina di Borlotti e olio al prezzemolo ^(1, 12, 14)

Snails wrapped in Colonnata lard, cream of beans and parsley oil ^(1, 12, 14)

14 €

NOCI DI CAPASANTA

crema di zucca e zenzero e crumble al Rosmarino ^(1, 14)

Scallop on pumpkin and ginger cream and rosemary crumble ^(1, 14)

15 €

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA

Mayo al dragoncello e Finferle ^(4, 5)

Trout carpaccio, tarragon mayo and Chanterelle mushrooms ^(4, 5)

14 €

PRIMI

RAVIOLI ALLA ZUCCA

Mostarda, Caprizola e semi croccanti ^(1, 3, 7, 9)

Pumpkin ravioli, mostarda, caprizola cheese, and crunchy seeds ^(1, 3, 7, 9)

14 €

BIGOLI ARTIGIANALI AL ROSMARINO

con ragù d'anatra dell'azienda agricola Rossi ^(1, 3, 12, 13)

Handmade rosemary bigoli with duck ragù ^(1, 3, 12, 13)

14 €

GNOCCHI RIPIENI AL MORLACCO DEL GRAPPA

crema di Topinambur e guanciaie croccante ^(1,3,7)

*Gnocchi stuffed with Morlacco cheese,
jerusalem artichoke cream and crispy bacon* ^(1,3,7)

14 €

PACCHERI DI CREPELLA AL NERO DI SEPPIA

ripieni con cozze, gamberi e ombrina, crumble di pomodoro e broccoli romani ^(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)

*Cuttlefish ink crepe stuffed with mussels, shrimp, and sea bass,
tomato crumble, and roman broccoli* ^(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)

15 €

TAGLIOLINI AL PESTO DI PISTACCHIO

e carpaccio di tonno al lime ^(1, 2, 3, 4, 8, 12, 14)

Tagliolini with pistachio pesto and lime-flavored tuna carpaccio ^(1, 2, 3, 4, 8, 12, 14)

15 €

SECONDI

CARRÈ DI CINGHIALE ALLA GRIGLIA

purè di castagne, ribes e ginepro ⁽⁸⁾

Grilled wild boar rack, chestnut puree, currant and juniper ⁽⁸⁾

24 €

PERNICE ROSSA IN DUE COTTURE

petto scottato con restrizione al Porto e coscia ripiena con patè di vitello e tartufo ^(7,12)

Red partridge, cooked in two ways

seared breast with port sauce and leg stuffed with veal pâté and truffle ^(7,12)

23 €

BOCCONCINI DI CONIGLIO IN PANATURA DI PANE PANKO

chips di patate e zucca gialla ^(1, 3, 7, 9)

Panko-breaded rabbit bites potato and pumpkin chips ^(1, 3, 7, 9)

18 €

BAVETTA DI MANZO NEBRASKA ALLA GRIGLIA

Grilled Nebraska flank steak

9 €/etto

ZUPPA DI PESCE

gamberi, scampo, gallinella, calamaro, cozze e vongole ^(1, 2, 4, 12, 14)

Fish soup: shrimp, scampi, gurnard, squid, mussels, and clams ^(1, 2, 4, 12, 14)

22 €

FILETTINO DI DENTICE

fumetto allo zafferano, verdure e olio al finocchietto ⁽⁴⁾

Snapper fillet, saffron-flavored stock, vegetables, and fennel oil ⁽⁴⁾

24 €

DOLCI

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

con savoiardi artigianali ^(1,3,7)

Classic tiramisù with home-made Savoiardi ^(1,3,7)

7 €

SORBETTO AL PROSECCO

e uva candita

Prosecco sorbet and candied grapes

7 €

GELATO "PANE, BURRO E MARMELLATA"

con composta di ribes rossi ^(1,7)

"Bread, butter, and jam" ice cream with redcurrant compote ^(1,7)

7 €

MILLEFOGLIE CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

mousse di mela e mandorle tostate ^(1,7,8)

Mille-foule with white chocolate cream, apple mousse and toasted almond ^(1,7,8)

8 €

SEMIFREDDO DI CASTAGNE

e salsa ai cachi ^(3,7,8)

Chestnut semifreddo and persimmon sauce ^(3,7,8)

8 €

CROSTATINA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO

croccante di nocciole e pere ^(1,3,7,8)

Chocolate and salted caramel tart, hazelnut brittle and pears ^(1,3,7,8)

8 €

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLUTINE: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivanti
GLUTEN: CEREALS, WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT, INCLUDING HYBRID DERIVATIVES
2. CROSTACEI: marini e d'acqua dolce come gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
CRUSTACEANS: marine and freshwater, such as shrimp, scampi, lobsters, crabs and similar varieties
3. UOVA E DERIVATI: uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
EGGS AND DERIVATIVES: eggs and products containing them such as mayonnaise, emulsifiers, egg pasta
4. PESCE: prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
FISH: food products containing fish, even in small amounts
5. ARACHIDI E DERIVATI: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
PEANUTS AND DERIVATIVES: packaged snacks, spreads and condiments that contain even small traces
6. SOIA: prodotti derivati come latte di soia, tofu, sapghetti di soia e simili
SOYA: derived products such as soya milk, tofu, soya noodles and similar
7. LATTE E DERIVATI: ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
MILK AND DERIVATIVES: any dairy product containing milk, such as youghurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams
8. FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
TREE NUTS: almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, cashews and pistachios
9. SENAPE: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
MUSTARD: found in sauces and condiments, especially mustard
10. SESAMO: semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
SESAME: whole seeds used in bread and all types of flours even in minimal amounts
11. LUPINI: presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, fraine e similari
LUPINS: present in vegan foods, such as roasts, sausages, flours and similar
12. SEDANO: sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
CELERY: in pices or inside soup preparations, sauces and vegetable concentrates
13. ANITRIDE SOLFOROSA: cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
SOLPHUR DIOXIDE: found in pickled foods, preserved in oil or brine, jams, dried mshrooms, preserves, etc.
14. MOLLUSCHI: canestrello. Cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc e cefalopodi come polpo, seppia, calamaro.
MOLLUSCS: scallop, razor clam, queen scallop, mussel , oyster, limpet, clam, wedge shell and other similar varieties, as well as cephalopodos such as octopus, cuttlefish, squid.

*la cucina del nostro ristorante lavora sostanze contenenti allergeni di varia natura. Minimwe traccedi questi prodotti possono quindi ritrovarsi in piatti pur realizzati con ingredienti privi di allergeni.

The kitchen of our restaurant processes substances containing allergens of various kinds. Minimal traces of these can therefore be found in dishes even if they are made with allergen-free ingredients