

DA CONDIVIDERE

POLPETTINE DI BACCALÀ ^(1,2,3,4,5,7,9,10,13)

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 ^(1,3,7,9,10,13)

Chickpea and spring herbs croquettes ^(1,3,7,9,10,13)

7 €

APERITIVI

ANALCOLICO AL FRUTTO DELLA PASSIONE E POMPELMO ROSA

Non-alcoholic cocktail with passion fruit and pink grapefruit soda

8 €

'AMERICANO

bitter "Fusetti" & vermut "Il Nostro"

"The Classic Americano"

8 €

"IL GIN DEL MESE"

chiedi al nostro staff

"Gin of the month"

8/12 €

DEGUSTAZIONE TERRA

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

Biscotto salato, Robiola vaccina, senape e insalatina d'asparagi ^(1,7,9,13)

Beef tartare, savory biscuit, Robiola cheese, and asparagus salad ^(1,7,9,13)

RAVIOLI ALLA CARBONARA D'ASPARAGI

su fonduta di Pecorino ^(1,3,7)

"Asparagus Carbonara Ravioli" with Pecorino cheese ^(1,3,7)

GNOCCHI ALLE ERBE PRIMAVERILI

ragù d'agnello e crema di peperone ^(1,3,7,12)

Spring herb gnocchi, lamb ragù and pepper ^(1,3,7,12)

COPPA DI MAIALINO IBERICO ALLA GRIGLIA

crema di pomodoro, patate e verdure

Grilled iberian pork tomato cream, potatoes, and vegetables

TARTE TATIN DI MELE

Con gelato al fieno ^(1,3,7)

Apple tarte tatin with hay ice cream ^(1,3,7)

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

SEPPIOLINE DEL MEDITERRANEO

Vellutata di piselli e 'nduja ⁽¹⁴⁾

Mediterranean cuttlefish, creamed pea soup and 'nduja ⁽¹⁴⁾

TATAKI DI TONNO

Agretti, pomodorini, sfere di Ponzu e Katsubushi ^(4,6,13)

Tuna tataki, agretti, cherry tomatoes, ponzu sauce and katsubushi ^(4,6,13)

MACCHERONCINI FATTI IN CASA "CACIO E PEPE"

con tartare di gamberi al lime ^(1,2,3,7,13)

Cacio e Pepe Macaroni with lime shrimp tartare ^(1,2,3,7,13)

TRIGLIA AL FORNO, OLIVE TAGGIASCHE

crema di Miso e alga Wacame ^(1,4,6,10,12,13)

Baked mullet, taggiasca olives, Miso cream and Wacame seaweed ^(1,4,6,10,12,13)

BIGNE' CON CREMOSO ALLO YUZU

Fragole fresche e gel alle fragole ^(1,3,7)

Bignè with yuzu cream, fresh strawberries and strawberry jelly ^(1,3,7)

70 €

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

SACCOTTINO DI PASTAFILLO CON ERBE SPONTANEE E ASIAGO

Su crema di zabaione salato ^(1,3,7)

Pastafillo pie wild herbs and Asiago cheese ^(1,3,7)

14 €

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

Biscotto salato, Robiola vaccina, senape e insalatina d'asparagi ^(1,7,9,13)

Beef tartare, savory biscuit, Robiola cheese, and asparagus salad ^(1,7,9,13)

15 €

MILLEFOGLIE PRIMAVERILE

Crema di fave, asparagi marinati e speck d'anatra fumè ^(1,7)

Millefoglie, cream of fava beans, marinated asparagus, and smoked duck speck ^(1,7)

15 €

TOAST SPEZIATO D'AGNELLO

con salsa allo yogurt e aglio orsino ^(1,3,7,9)

Spicy lamb toast with yogurt and wild garlic sauce ^(1,3,7,9)

15 €

TATAKI DI TONNO

Agretti, pomodorini, sfere di Ponzu e Katsubushi ^(4,6,13)

Tuna tataki, agretti, cherry tomatoes, ponzu sauce and katsubushi ^(4,6,13)

15 €

SEMPIOLINE DEL MEDITERRANEO

Vellutata di piselli e 'nduja ⁽¹⁴⁾

Mediterranean cuttlefish, creamed pea soup and 'nduja ⁽¹⁴⁾

15 €

PRIMI

RAVIOLI ALLA CARBONARA D'ASPARAGI

su fonduta di Pecorino ^(1,3,7)

"Asparagus Carbonara Ravioli" with Pecorino cheese ^(1,3,7)

14 €

BIGOLI ARTIGIANALI AL ROSMARINO

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

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

15 €

GNOCCHI ALLE ERBE PRIMAVERILI

ragù d'agnello e crema di peperone ^(1,3,7,12)

Spring herb gnocchi, lamb ragù and pepper ^(1,3,7,12)

15 €

CANNELLONI DI CREPELLA RIPIENI CON BACCALÀ

al profumo di Timo e polvere di capperi ^(1,3,4,7,13)

Cannelloni stuffed with codfish, Timus and cappers ^(1,3,4,7,13)

15 €

MACCHERONCINI FATTI IN CASA "CACIO E PEPE"

con tartare di gamberi al lime ^(1,2,3,7,13)

Cacio e Pepe Macaroni with lime shrimp tartare ^(1,2,3,7,13)

16 €

SECONDI

LOMBO DI LEPRE

con riduzione al vino rosso e amarene ^(12,13)

Hare loin with red wine reduction and black cherries ^(12,13)

23 €

CARRÈ D'AGNELLO AL FORNO

Millefoglie di patate al timo e carciofi ^(12,13)

Roasted lamb rack, potato mille-feuille with thyme and artichokes ^(12,13)

24 €

COPPA DI MAIALINO IBERICO ALLA GRIGLIA

crema di pomodoro, patate e verdure

Grilled iberian pork tomato cream, potatoes, and vegetables

22 €

BAVETTA DI MANZO NEBRASKA ALLA GRIGLIA

Grilled Nebraska flank steak

9 €/etto

TRIGLIA AL FORNO, OLIVE TAGGIASCHE

crema di Miso e alga Wacame ^(1,4,6,10,12,13)

Baked mullet, taggiasca olives, Miso cream and Wacame seaweed ^(1,4,6,10,12,13)

23 €

FILETTINO DI RICCIOLA

Patate, asparagi e olio al prezzemolo

Amberjack fillet, potatoes, asparagus, and parsley oil

24 €

DOLCI

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

con savoiardi artigianali ^(1,3,7)

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

7 €

SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

e ananas marinato

Passion fruit sorbet and marinated pineapple

7 €

BIGNE' CON CREMOSO ALLO YUZU

Fragole fresche e gel alle fragole ^(1,3,7)

Bignè with yuzu cream, fresh strawberries and strawberry jelly ^(1,3,7)

8 €

TARTE TATIN DI MELE

Con gelato al fieno ^(1,3,7)

Apple tarte tatin with hay ice cream ^(1,3,7)

8 €

CANNOLO CROCCANTE AL CIOCCOLATO

e salsa al Grand Marnier ^(1,3,7,8,13)

Crispy cannoli filled with chocolate on a grand marnier sauce ^(1,3,7,8,13)

8 €

CREMA AI LIMONI DI AMALFI

Croccante d'avena e sorbetto alle fragole e lime ^(1,3,7,8)

Amalfi lemon cream oat brittle with strawberry and lime sorbet ^(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, saponi 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 yoghurt, 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
13.
CELERY: in pieces or inside soup preparations, sauces and vegetable concentrates
14. ANIDRIDE SOLFOROSA: cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
SULPHUR DIOXIDE: found in pickled foods, preserved in oil or brine, jams, dried mushrooms, preserves, etc.
15. 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 cephalopods such as octopus, cuttlefish, squid.

*la cucina del nostro ristorante lavora sostanze contenenti allergeni di varia natura. Minime tracce di 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