

Antipasti

Astice, Pistacchi di Bronte e Caviale Oscietra	36€
Lobster, Pistachio Nuts of Bronte and Caviar Oscietra	
<i>Allergens 2-7</i>	
Tiramisù di Baccalà e Castagne	26€
Cod Tiramisù and Chestnuts	
<i>Allergens 4-7</i>	
Uovo in Camicia, Spuma di Parmigiano e Tartufo « Uncinatum »	32€
Poached Egg, Parmigiano Espuma, "Uncinatum" Truffle	
<i>Allergen 7</i>	
Tonno di Coniglio	30€
Rabbit Tuna	
<i>Allergens 3-4</i>	
Tartare di Manzo al Coltello, Tartufo « Uncinatum » e Rosso d'Uovo in Crosta di Sesamo	3€
Beef Tartare with Knife, "Uncinatum" Truffle and Fried Egg Yolk in Sesame Crust	
<i>Allergens 3-11</i>	

Paste e Minestre

Minestra di Pasta, Ceci e Gamberi	32€
Pasta Soup, Chickpeas and Red Gambas	
<i>Allergens 1-2-4</i>	
Tagliolini, Limone Bio d'Amalfi e Capesante	32€
Tagliolini with Organic Lemon from Amalfi and Scallops	
<i>Allergens 1-3-7</i>	
Diversamente Carbonara	26€
Carbonara Revisited	
<i>Allergens 1-7-14</i>	
Linguine « Gentile » Pane, Burro e Alici	30€
Linguine "Gentile" Bread, Butter and Anchovy	
<i>Allergens 1-4-7</i>	
Tortelli di « Pollo con i Peperoni »	30€
Tortelli Stuffed with "Chicken and Peppers"	
<i>Allergens 1-3</i>	

Secondi Piatti

Branzino Selvaggio, Aglio Nero e Prezzemolo Wild bar, Black Garlic and Parsley <i>Allergen 4</i>	40€
Agnello in Tre Cotture Variation around the Lamb <i>Allergen 1</i>	36€
Il Piccione al Sagrantino « Perticaia », Rosmarino e Ginepro Pigeon, Red Wine sauce Sagrantino " Perticaia ", Rosemary and Juniper <i>Allergen 5-12</i>	38€
Guanciola non Bollita Veal Cheek Cooked at Low Temperature, Peppers and Green Sauce	38€
Filetto di Manzo in Oliocottura 62°C Alle Erbe Aromatiche « Terra Majura Riserva » Beef Fillet in Sweet Cooking Oil "Terra Majura Riserva" at 62°C with Aromatic Herbs	40€

Formaggi

Piccola o Grande Selezione di Formaggi Italiani e Mostarde Fatte in Casa Small or Large Selection of Italian Cheeses, Homemade Mustard	12€ - 18€
--	-----------

Menu di Mezzo Giorno - 36€

Menu of the Day

Starter, Main Course and Dessert

Midday from Tuesday to Friday

Menu Degustazione “ Creativo ” - 85€

Allergens 1-2-3-4-7-8-12

Astice, Pistacchi di Bronte e Caviale Oscietra

Lobster, Pistachio Nuts of Bronte and Caviar Oscietra

Tiramisù di Baccalà e Castagne

Cod Tiramisù and Chestnuts

Pasta, Ceci e Gamberi Rossi

Pasta, Chickpeas and Red Gambas

La Carbonara nel Tortello

Tortelli Stuffed with Carbonara Sauce

Guanciola non Bollita

Veal Cheek Cooked at Low Temperature, Peppers and Green Sauce

Declinazione di Castagne e Rum

Variation around Sweet Chestnut and Rum

Menu Degustazione “ La Tradizione ” - 65€

Allergens 1-3-4-7

Uovo in Camicia, Spuma di Parmigiano Reggiano e Tartufo « Uncinatum »

Poached Egg, Parmigiano Espuma, “Uncinatum” Truffle

Tortelli di « Pollo con i Peperoni »

Tortelli Stuffed with "Chicken and Peppers"

Filetto di Manzo in Oliocottura « Terra Majura Riserva » 62°C

Beef Fillet in Sweet Cooking Oil "Terra Majura Riserva "at 62°C

Tiramisù a Modo Mio

Tiramisù in my own Way

Menu Degustazione “ Vegetariano ” - 60€

Allergens 1-3-7-13

Cappuccino di Castagne e Tartufo « Uncinatum »

Chestnut Cappuccino and “Uncinatum” Truffle

Minestra di Pasta e Ceci

Pasta Soup and Chickpeas

L’Orto...

The Garden...

Concerto di Limoni

Lemons Concerto

Desserts - 16€

Concerto di Limoni bio d'Amalfi

Concerto of Bio Lemons from Amalfi

Allergens 1-3-7-8

Moscato Kabir 2013 Donnafugata « glass » - €12

Declinazione di Castagne e Rum

Variation around Sweet chestnut and Rum

Allergens 1-3-7-8

Rhum Samaroli « glass » - €24

Il Cioccolato...

Variation around Chocolate

Allergens 1-3-7-8

Corte Giara Recioto 2015 Allegrini « glass » - €14

Il Tiramisù a Modo Mio...

Tiramisù in my Own Way

Allergens 1-3-7

Moscato d'Asti 2014 Prunotto « glass » - €12

Crostatina alle Nocciole, Visciole e Zabaione al Moscato...

Hazelnuts Tart, Cerise Griottes and Zabaglione in Moscato Wine

Allergens 1-3-7-8

Benrye 2013 Donnafugata « glass » - €16