

## Antipasti

<b>Astice, Pistacchi di Bronte e Caviale Oscietra</b> Homard, Pistaches de Bronte et Caviar Oscietra <i>Allergènes 2-7</i>	38€
<b>Tiramisù di Baccalà e Castagne</b> Tiramisù de Morue et Châtaigne <i>Allergènes 4-7</i>	26€
<b>Uovo in Camicia, Spuma di Parmigiano e Tartufo « Uncinatum »</b> Œuf Poché, Espuma de Parmigiano et Truffe « Uncinatum » <i>Allergène 7</i>	32€
<b>Tonno di Coniglio</b> Thon de Lapin <i>Allergènes 3-4</i>	30€
<b>Tartare di Manzo al Coltello, Tartufo « Uncinatum » e Rosso d'Uovo in Crosta di Sesamo</b> Tartare de Bœuf au Couteau, Truffe « Uncinatum » et Jaune d'Œuf Frit en Croûte de Sésame <i>Allergènes 3-11</i>	34€

## Paste e Minestre

<b>Minestra di Pasta, Ceci e Gamberi</b> Soupe de Pâtes, Pois Chiches et Gambas Rouges <i>Allergènes 1-2-4</i>	32€
<b>Tagliolini, Limone Bio d'Amalfi e Capesante</b> Tagliolini au Citron Bio d'Amalfi et Saint-Jacques <i>Allergènes 1-3-7</i>	32€
<b>Diversamente Carbonara</b> Carbonara Revisitée <i>Allergènes 1-7-14</i>	26€
<b>Linguine « Gentile » Pane, Burro e Alici</b> Linguine « Gentile » Pain, Beurre et Anchois <i>Allergènes 1-4-7</i>	30€
<b>Tortelli di « Pollo con i Peperoni »</b> Tortelli Farcis au « Poulet et Poivrons » <i>Allergènes 1-3</i>	30€

## Secondi Piatti

<b>Branzino Selvaggio, Aglio Nero e Prezzemolo</b> Bar Sauvage, Ail Noir et Persil <i>Allergène 4</i>	40€
<b>Agnello in Tre Cotture</b> Variation autour de l'Agneau <i>Allergène 1</i>	36€
<b>Il Piccione al Sagrantino « Perticaia », Rosmarino e Ginepro</b> Pigeon, Sauce au Vin Rouge Sagrantino « Perticaia », Romarin et Genévrier <i>Allergènes 5-12</i>	38€
<b>Guanciola non Bollita</b> Joue de Veau Cuite à Basse Température, Poivrons et Sauce Verte <i>Allergène 3</i>	38€
<b>Filetto di Manzo in Oliocottura 62°C Alle Erbe Aromatiche « Terra Majura Riserva »</b> Filet de Bœuf Cuisson Douce dans l'Huile « Terra Majura Riserva » à 62°C aux Herbes Aromatiques	40€

## Formaggi

<b>Piccola o Grande Selezione di Formaggi Italiani e Mostarde Fatte in Casa</b> Petite ou Grande Sélection de Fromages Italiens, Moutardes Faites Maison	12€ - 18€
---	-----------

---

## Menu di Mezzo Giorno - 36€

### Menu du Jour

**Entrée, Plat et Dessert**

Le midi du Mardi au Vendredi

## Menu Degustazione “ Creativo ” - 85€

*Allergènes 1-2-3-4-7-8-12*

**Astice, Pistacchi di Bronte e Caviale Oscietra**  
Homard, Pistaches de Bronte et Caviar Oscietra

**Tiramisù di Baccalà e Castagne**  
Tiramisù de Morue et Châtaignes

**Pasta, Ceci e Gamberi Rossi**  
Pâtes, Pois Chiches et Gambas Rouges

**La Carbonara nel Tortello**  
Tortelli Farcis sauce « Carbonara »

**Guanciola non Bollita**  
Joue de Veau Cuite à Basse Température, Poivrons et Sauce Verte

**Declinazione di Castagne e Rum**  
Déclinaison autour de la Châtaigne au Rhum

## Menu Degustazione “ La Tradizione ” - 65€

*Allergènes 1-3-4-7*

**Uovo in Camicia, Spuma di Parmigiano Reggiano e Tartufo « Uncinatum »**  
Œuf Poché, Espuma de Parmigiano et Truffe « Uncinatum »

**Tortelli di « Pollo con i Peperoni »**  
Tortelli Farcis au « Poulet et Poivrons »

**Filetto di Manzo in Oliocottura « Terra Majura Riserva » 62°C**  
Filet de Bœuf Cuisson Douce dans l’Huile « Terra Majura Riserva » à 62°C

**Tiramisù a Modo Mio**  
Tiramisù à ma Façon

## Menu Degustazione “ Vegetariano ” - 60€

*Allergènes 1-3-7-13*

**Cappuccino di Castagne e Tartufo « Uncinatum »**  
Cappuccino de Châtaigne et Truffe « Uncinatum »

**Minestra di Pasta e Ceci**  
Soupe de Pâtes et Pois Chiches

**L’Orto...**  
Le Jardin...

**Concerto di Limoni**  
Concerto de Citrons

## Desserts - 16€

### **Concerto di Limoni bio d'Amalfi**

Concert de Citrons bio d'Amalfi

*Allergènes 1-3-7-8*

*Moscato Kabir 2013 Donnafugata « au verre » - € 12*

### **Declinazione di Castagne e Rum**

Déclinaison autour de la Châtaigne au Rhum

*Allergènes 1-3-7-8*

*Rhum Samaroli « au verre » - € 24*

### **Il Cioccolato...**

Variation autour du chocolat

*Allergènes 1-3-7-8*

*Corte Giara Recioto 2015 Allegrini « au verre » - €14*

### **Il Tiramisù a Modo Mio...**

Le Tiramisù à ma Façon

*Allergènes 1-3-7*

*Moscato d'Asti 2014 Prunotto « au verre » - € 12*

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

Tartelette aux Noisettes, Cerise Griotte et Sabayon au Muscat

*Allergènes 1-3-7-8*

*Benrye 2013 Donnafugata « au verre » - € 16*