

Antipasti

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

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

Secondi Piatti

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

Formaggi

Piccola o Grande Selezione di Formaggi Italiani e Mostarde Fatte in Casa 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