

## Antipasti

<b>Tartare di Gamberi Rossi, Gelato al Pistacchio e Caviale</b> Red Gambas Tartare, Pistachio Ice Cream and Caviar <i>Allergens 2-7-8</i>	38€
<b>Tiramisù di Baccalà e Castagne</b> Cod and Chestnuts Tiramisù <i>Allergens 4-7</i>	26€
<b>Uovo in Camicia, Spuma di Parmigiano e Tartufo « Uncinatum »</b> Poached Egg, Parmigiano Espuma, "Uncinatum" Truffle <i>Allergen 7</i>	32€
<b>Tonno di Coniglio</b> Rabbit Tuna <i>Allergens 3-4</i>	30€
<b>Battuta di Manzo al Coltello, Tartufo « Uncinatum » e Rosso d'Uovo in Crosta di Sesamo</b> Beef Tartare with Knife, "Uncinatum" Truffle and Fried Egg Yolk in Sesame Crust <i>Allergens 3-11</i>	36€

## Paste e Minestre

<b>Minestra di Pasta, Ceci e Gamberi</b> Pasta Soup, Chickpeas and Red Gambas <i>Allergens 1-2-4</i>	32€
<b>Tagliolini, Limone Bio d'Amalfi, Astice al Vapore di Mela</b> Tagliolini with Organic Lemon from Amalfi, Lobster steamed with Apple <i>Allergen 1</i>	38€
<b>Linguine « Gentile » Pane, Burro, Alici e Caviale</b> Linguine "Gentile" Bread, Butter, Anchovy and Caviar <i>Allergens 1-4-7</i>	40€
<b>Diversamente Carbonara</b> Carbonara Revisited <i>Allergens 1-7-14</i>	26€
<b>Tortelli di « Pollo con i Peperoni »</b> Tortelli Stuffed with "Chicken and Peppers" <i>Allergens 1-3</i>	30€

## Secondi Piatti

<b>Branzino Selvaggio, Aglio Nero e Prezzemolo</b> Wild bar, Black Garlic and Parsley <i>Allergen 4</i>	40€
<b>Agnello in Tre Cotture</b> Variation around the Lamb <i>Allergen 1</i>	36€
<b>Il Piccione al Sagrantino « Perticaia », Rosmarino e Ginepro</b> Pigeon, Red Wine sauce Sagrantino " Perticaia ", Rosemary and Juniper <i>Allergen 12</i>	38€
<b>Guanciola alla Nocciole</b> Veal Cheek Cooked at Low Temperature with Hazelnut <i>Allergène 3-8</i>	38€
<b>Filetto di Manzo in Oliocottura « Terra Majura Riserva »</b> Beef Fillet in Sweet Cooking Oil "Terra Majura Riserva"	40€

## Formaggi

<b>Piccola o Grande Selezione di Formaggi Italiani e Mostarde Fatte in Casa</b> 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 ” - 95€

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

**Tartare di Gamberi Rossi, Gelato al Pistacchio e Caviale**  
Red Gambas Tartare, Pistachio Ice Cream and Caviar

**Tiramisù di Baccalà e Castagne**  
Cod and Chestnuts Tiramisù

**Pancotto di Segale, Uovo 60°, Tartufo Bianco**  
Rye Pancotto, Egg 60 °, White Truffle

**Il Brodo nel Tortello**  
Tortelli Stuffed with Broth

**Filetto di Manzo in Oliocottura « Terra Majura Riserva»**  
Beef Fillet in Sweet Cooking Oil “Terra Majura Riserva”

**Dolce Sicilia !**  
Sweet Sicilia !

## Menu Degustazione “ La Tradizione ” - 65€

*Allergens 1-3-4-7*

**Tonno di Coniglio**  
Rabbit Tuna

**Tortelli alla Carbonara**  
Tortelli Stuffed with “Carbonara”

**Guanciola alla Nocciola**  
Veal Cheek Cooked at Low Temperature with Hazelnut

**Zabaione Caldo, Frutta Secca e Arancia**  
Hot Sabayon, dried Fruits and Orange

## Menu Degustazione “ Vegetariano ” - 60€

*Allergens 1-3-7-13*

**Cappuccino di Castagne e Tartufo « Uncinatum »**  
Chestnut Cappuccino and “Uncinatum” Truffle

**Carbonara**  
Pasta, Egg, Parmigiano and Vegetables

**L’Orto...**  
The Garden...

**Variazione di Castagne**  
Variation around Sweet Chestnut

## 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*