

Antipasti

Tartare di Gamberi Rossi, Gelato al Pistacchio e Caviale Red Gambas Tartare, Pistachio Ice Cream and Caviar <i>Allergens 2-7-8</i>	42€
Cappuccino di Sedano Verde e Mandorla Green Celery Cappuccino and Almonds <i>Allergens 3-8</i>	24€
Uovo in Camicia, Spuma di Parmigiano e Tartufo Nero Poached Egg, Parmigiano Espuma and Black Truffle <i>Allergen 3-7</i>	34€
Tonno di Coniglio Rabbit Tuna <i>Allergens 3-4</i>	32€
Battuta di Manzo al Coltello, Tartufo « Uncinatum » e Rosso d’Uovo in Crosta di Sesamo Beef Tartare with Knife, “Uncinatum” Truffle and Fried Egg Yolk in Sesame Crust <i>Allergens 3-10-11</i>	38€

Paste e Minestre

Minestra di Pasta, Fagioli e Gamberi Pasta Soup, Beans and Red Gambas <i>Allergens 1-2</i>	36€
Tagliolini, Limone Bio d’Amalfi, Astice al Vapore di Mela Tagliolini with Organic Lemon from Amalfi, Lobster steamed with Apple <i>Allergen 1-2-3-7</i>	40€
Linguine « Gentile » Pane, Burro, Alici e Caviale Linguine "Gentile" Bread, Butter, Anchovy and Caviar <i>Allergens 1-4-7</i>	40€
Diversamente Carbonara Carbonara Revisited <i>Allergens 1-3-7</i>	26€
Tortelli di Faraona alla Leccarda, Tartufo Nero Tortelli Stuffed with Guinea Hen, Black Truffle <i>Allergens 1-3</i>	32€

Secondi Piatti

Branzino Selvaggio, Acqua di Burrata e Aglio Nero Wild bar, Burrata Water and Black Garlic <i>Allergen 4-7</i>	45€
Agnello in Tre Cotture Variation around the Lamb <i>Allergen 1</i>	38€
Il Piccione al Sagrantino « Perticaia », Rosmarino e Ginepro Pigeon, Red Wine sauce Sagrantino " Perticaia ", Rosemary and Juniper <i>Allergen 12</i>	40€
Guanciola alla Nocciola Veal Cheek Cooked at Low Temperature with Hazelnut <i>Allergène 3-8</i>	40€
Filetto di Manzo in Oliocottura Beef Fillet in Sweet Cooking Oil	45€

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 - 38€

Menu of the Day

Starter, Main Course and Dessert

Midday from Tuesday to Friday

Menu Degustazione “ Infinito ” - 95€

Allergens 1-2-3-7-8

Gelato al Pistacchio, Caviale e Caviale

Pistachio Ice Cream, Caviar and Caviar

Cappuccino di Sedano Verde e Mandorle

Green Celery Cappuccino and Almonds

Pasta, Fagioli e Gamberi Rossi

Pasta Soup, Beans and Red Gambas

Tortelli di Faraona alla Leccarda, Tartufo

Tortelli Stuffed with Guinea Hen, Black Truffle

Maiale di Cinta « infiltrato » al Miele di Corbezzolo

Porc Cinta Senese “infiltrated” with Honey of Strawberry Tree

Filetto di Manzo in Oliocottura

Beef Fillet in Sweet Cooking Oil

Cioccolato, Pera e Gorgonzola

Chocolate, Pear and Gorgonzola

Menu Degustazione “ Sensazioni ” - 75€

Allergènes 1-3-7-8

Gelato al Pistacchio, Caviale e Caviale

Pistachio Ice Cream, Caviar and Caviar

Cappuccino di Sedano Verde e Mandorle

Green Celery Cappuccino and Almonds

Tortelli di Faraona alla Leccarda, Tartufo

Tortelli Stuffed with Guinea Hen, Black Truffle

Filetto di Manzo in Oliocottura

Beef Filet in Sweet Cooking Oil

Cioccolato, Pera e Gorgonzola

Chocolate, Pear and Gorgonzola

Menu Degustazione “ Vegetariano ” - 75€

Allergens 1-3-7-8-11

Asparagi, Finocchi e Burrata

Asparagus, Fennel and Burrata

Cappuccino di Castagne e Tartufo « Uncinatum »

Chestnut Cappuccino and “Uncinatum” Truffle

Rosso d’Uovo in Crosta di Sesamo, Schiuma di Parmigiano Reggiano e Tartufo

Fried Egg Yolk in Sesame Crust Egg, Parmigiano Foam and Black Truffle

L’Orto...

The Garden...

Dolce Sicilia

Pistachio, Almonds and Blood Oranges Sorbet

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