

Antipasti

Appetizers

Zuppetta di pesce ed erbe aromatiche

Fish soup and herbs (Octopus, mussels, clams and sea bass)

€ 16

Capesante scottate, zucchine, mandorle e passion fruit

Scallops, zucchini, almonds and passion fruit

€ 17

Tartare di gamberi rossi, ravenello, burrata, pane carasau e salsa agro

Red prawns tartar, radish, burrata cheese, carasau bread and sweet and sour sauce

€ 17

Paleta Iberica di Cebo, burro al tartufo bianco e pane al pomodoro

Spanish paleta ibérico de bellota salami, white truffle butter and tomato bread

€ 16

Battuta di manzo, caviale di tartufo nero, crema di piselli al wasabi

Beef tartar, black truffle caviar, wasabi peas cream

€ 18

Scaloppa di foie gras, pere al recioto bianco, pan brioche ed erborinato ai frutti di bosco

Goose foie gras escalop, pears flowered white Recioto wine,
pan brioche, blue cheese with matured under forest fruit

€ 19

Crespella alle verdure su crema di pecorino allo zafferano e olio al basilico

Vegetarian crepes on cream of saffron pecorino cheese and basil oil

€ 14

Primi Piatti

First Courses

Spaghetti con calamari, colatura di alici, prezzemolo e limone

Spaghetti with squid, anchovies sauce, parsley and lemon

€ 15

Fregola sarda con ragout di mare e bottarga di Cabras

Sardinian spawn pasta with sea ragout,
datterino tomatoes and Bottarga from Cabras (dried mullet roe)

€ 17

Gnocchetti di patate con gamberi rossi al timo e scaglie di pecorino romano

Potatoes dumpling with prawns, thyme and shaved of Romano Pecorino cheese

€ 18

Pappardelle con ragout d'agnello, caonatina di melanzane e nocciole tostate

Pappardelle pasta with lamb ragout, aubergines and hazelnuts toasted

€ 16

Tortelli ripieni di coniglio e tartufo nero

su fonduta di Monte Veronese mezzano

Tortelli pasta stuffed with rabbit and black truffle
on Monte Veronese Mezzano cheese fondue

€ 17

Bigoli con pesto di broccoli, pomodoro secco, pistacchio e stracciatella

Bigoli pasta with broccoli pesto, dry tomato, pistachio and Buffalo stracciatella cheese

€ 14

Risotto con tartufo, porcini e petto d'oca affumicato

Risotto with black truffles, porcini mushrooms and smoked goose breast

€ 18 p.p. (min 2 p. min 18)

Risotto con crema di basilico e scampi al profumo di lime

Risotto with basil cream, lime and shrimp

€ 18 p.p. (min 2 p. min 18)

Secondi Piatti

Main Courses

**Polpo scottato con gazpacho di zucchine e menta,
pomodoro, ricotta e crumble di limone**

Octopus, gazpacho of zucchinis and mint, tomato, ricotta cheese and lemon crumble

€ 17

Black cod in crosta di sesamo nero, crema di fave, spinaci e mayo al wasabi

Black cod, black sesame crust, beans cream, spinach and wasabi mayo

€ 21

Catalana di astice, gamberi e pane

Catalan prawns and lobster with bread

€ 27

Guancetta all'Amarone con crema di patate cabrette

Braised beef cheek with Amarone wine and mashed cabrette potatoes

€ 17

Pluma di maiale iberico, cicoria ripassata, salsa di porto e frutti rossi

Iberian Pig Plum, chicory, port sauce and red fruits

€ 20

Filetto di manzo, spinacino saltato, pan brioches, foie gras e tartufo nero

Black Angus fillet with spinach, pan brioches, foie gras and black truffles

€ 27

Parmigiana di melanzane fritte, bufala e crema di datterino

Fried eggplant parmesan, buffalo mozzarella and dairy tomatoes cream

€ 15

Dessert

Fragole, crema al cioccolato bianco, passion fruit e granella di frolla

Strawberries, white chocolate cream, passion fruit and sgrain crumbled

€ 8

**Semifreddo alla batida de cocco con gelato
all'ananas e cannella, crumble di cioccolato fondente**

Batida de coconut parfait with pineapple
and cinnamon icecream, dark chocolate crumble

€ 8

Tiramisù al pandoro di Verona

Tiramisu with Pandoro of Verona

€ 8

Crema bruciata all'albicocca e spuma di yogurt greco

Apricot burnt cream with and of yogurt greek froth

€ 8

Tortino al cioccolato di Modica con gelato alla mandorle

Modica chocolate soufflé with almond ice cream

€ 9 (8 min)

Orologio di formaggi misti selezionati

Selection of cheese

da € 10 a € 15