



## **Menu à la carte**

A la carte menu



## ANTIPASTI

### APPETIZERS

Capesante scottate, burrata, caramello al caffè,  
indivia ed emulsione d'arancia

*Seared scallop, burrata cheese, coffee flavoured caramel, endive and orange emulsion*

€ 18

Gamberi rossi, latte di cocco, melograno, spaghetti di riso fritto

*Red prawns, coconut milk, pomegranate and fried rice spaghetti*

€ 17

Scaloppa di foie grass, pere caramellate, pan brioche, roquefort

*Foie gras escalope, caramelized pears,  
brioche bread and Roquefort cheese*

€ 18

Cervo con more, salsa di cipolle e radicchio selvatico

*Deer Blackberries, onion sauce and wild red chicory*

€ 19

Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di Monte Veronese,  
olio all'aneto e chips di topinambur

*Low temperature cooked egg, Monte Veronese Cheese Fondue,  
dill flavoured oil and Jerusalem artichokes chips*

€ 16



## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

Gnocco con broccoli, acciughe cantabrico e pane all'aglio nero  
*Dumplings with broccoli, anchovies of the Cantabrian sea and black garlic flavoured bread*  
€ 17

Fregola sarda con ragout di mare e bottarga di Cabras  
*Sardinian pasta with sea ragout and mullet bottarga cured fish roe*  
€ 18

Bigoli con ragout d'anatra, fungo shiitake e salvia fritta  
*Bigoli with duck ragout, shiitake mushrooms and fried sage*  
€ 18

Spaghetti con pesto di topinambur e pistacchio, limone e sale al timo  
*Spaghetti with topinambur and pistachios pesto sauce*  
€ 17

Risotto con sedano rapa, nocciole e coniglio  
*Risotto with celeriac, hazelnuts and rabbit*  
€ 18 (min 2 p – 18 min)



## SECONDI PIATTI

### SECOND COURSES

Polpo con spuma di patate, cipolla e scalogno

*Octopus with potatoes foam, onion and shallot*

€ 21

Catalana di astice e gamberi, crostone di pane e verdure julienne

*Lobster and prawns catalana, crust of bread and julienne vegetables*

€ 27

Guancetta di manzo brasata all'amarone,  
crema di porro, radicchio agrodolce, mostarda di pere

*Beef cheek braised with Amarone wine, leeks cream,  
sweet & sur red chicory, pears mustard*

€ 18

Agnello in crosta di mandorle, verza affumicata, crema di zucca

*Lamb in almond crust, smoked savoy cabbage*

€ 23

Parmigiana di melanzane

*Aubergine parmigiana*

€ 17



## DESSERT

Crostatina alla vaniglia con frutti rossi

*Red fruits and vanilla cream tart*

€ 8

Tiramisù al pandoro di Verona

*Tiramisù with pandoro of Verona*

€ 8

Torta di rose con zabaione al marsala

*Rose cake with marsala zabaglione*

€ 8

Tortino al cioccolato con crema al pistacchio

*Chocolate cake with pistachios cream*

€ 8