

MENÙ DEGUSTAZIONE

Signature menù

Capesante marinate nello yuzu con scaloppa di foie gras, prugna umeboshi, goma wakame e caviale
Yuzu marinated scallops with foie gras, umeboshi plums, goma wakame and caviar

Gyoza di coppa di maiale con brodo dashi e alghe
Pork neck filled Gyoza with dashi broth and seaweed

Risotto con crema di scampi, anguilla, katsuobushi e fondo di vitello
Risotto with langoustines cream, eel, katsuobushi and veal stock

Filetto di agnello al pepe rosa, fonduta di pecorino e patata dolce grigliata
Pink pepper scented lamb loin, pecorino fondue and grilled sweet potatoes

Bignè caramellati su crema agli agrumi
Caramelized bignè with citrus cream

90,00

MENÙ DEGUSTAZIONE MARE

Seafood tasting menù

Salmone marinato al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola, latticello e gel di Vermouth
Campari marinated salmon, roasted red beetroot, rocket, yogurt and Vermouth gel

Tris di Tartare
Tartare Tris

Scialatielli cacio e pepe con polvere di cozze, crudo di gambero rosso e menta frita
Scialatielli pasta cheese and pepper sauce with mussels powder, red prawn and fried mint

Tonno in guazzetto con capperi, olive e mandorle
Tuna with tomatoes and capers sauce, olives and almonds

Cacomela e melograna , menta, basilico, lime e gelato al caramello salato
Persimmon and pomegranate, mint, basil, lime and salted caramel ice-cream

90,00

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting menù

Insalata di mare ,insalata russa e caramello alle erbe

Seafood and Russian salad with herbs caramel

Paccheri farciti con ricotta di bufala, ragù di pesce alla Amatriciana

Buffalo ricotta cheese filled Paccheri pasta with Amatriciana seafood ragout

Frittura di pescato del giorno con mayo di fichi, rapa rossa e cipolla croccante

Fried catch of the day with figs mayo, red beetroot and crunchy onion

Tris di crema catalana (classica, al pistacchio e al cioccolato fondente)

Tris of Catalan cream (classic, pistachio and dark chocolate)

75,00

MENÙ VEGANO E CELIACO

Vegan e Gluten free tasting menù

Il Carciofo

Carciofo alla giudia con la sua salsa

Jewish artichoke

La Melanzana

Melanzana marinata e fritta, crema di melanzana affumicata, pomodorini confit

Fried and marinated aubergine, smoked aubergine sauce, tomato confit

Risotto

Kimchi, cime di rapa e tofu

Risotto with kimchi, turnip tops and tofu

Cavolfiore, porcini e nocciole

Cavolfiore con fondo vegetale e maionese di nocciole

Slow cooked cauliflower, vegetable stock and hazelnut mayonnaise

Brownies e marmellata di albicocche

Brownies and apricot jam

65,00

ANTIPASTI

Starters

Carpaccio di manzo Wagyu, ricciola con nocciole e pesto

Wagyu beef carpaccio, amberjack with hazelnut mayo and pesto

25,00

Crema di patate con funghi, ricotta di bufala e salsa teriyaki

Potatoes cream with mushrooms, buffalo ricotta cheese and teriyaki sauce

19,00

Salmone e Negroni

Campari marinated salmon, roasted red beetroot, rocket, yogurt and Vermouth gel

22,00

Capesante crude con foie gras, prugna e caviale

Yuzu marinated scallops with foie gras, umeboshi plums, goma wakame and caviar

25,00

Insalata di mare ,insalata russa e caramello alle erbe

Seafood and russian salad with herbs caramel

24,00

CRUDO

Raw Fish

Carpaccio di Gamberi Rossi

Red Prawns carpaccio

33,00

Carpaccio di Gamberi Viola

Purple Prawns carpaccio

28,00

Tartare di Tonno

Tuna tartare

28,00

Carpaccio di Ricciola

Amberjack carpaccio

28,00

Gran Crudo (20 pezzi selezionati dallo Chef)

Plateau Royal (20 pieces Chef's selection)

70,00

OSTRICHE

Oysters

Chiedere al personale di sala per la selezione del giorno

Ask your server for the selection of the day

CAVIALE

Caviar

Caviale Siberian Baerii (Kala) - 30 gr (Italia)

70,00

PRIMI

Risotto and pastas

**Scialatielli cacio e pepe con polvere di cozze, crudo di gambero rosso e menta frita
(Signature)**

Scialatielli pasta pecorino cheese and pepper sauce with mussels powder, red prawn and fried mint
(Chef's Signature)

28,00

**Risotto con crema di scampi, anguilla, katsuobushi e fondo di vitello
(Signature)**

Risotto with langoustines cream, eel, katsuobushi and veal stock
(Chef's Signature)

28,00

Raviolini di mortadella con crema di parmigiano, rucola croccante, soia e riduzione di aceto balsamico

Mortadella filled Raviolini pasta with parmigiano cream, crunchy rocket, soia and balsamic vinegar reduction

20,00

Paccheri farciti con ricotta di bufala, ragù di pesce alla Amatriciana

Buffalo ricotta cheese filled Paccheri pasta with Amatriciana seafood ragout

24,00

Spaghetti di Gragnano alla Carbonara , guanciale di cinta Senese, pecorino affinato in foglie di noci e uova di San Bartolomeo

Gragnano's spaghetti with Carbonara sauce, Cinta Senese pork cheek, walnuts refined pecorino cheese, San Bartolomeo's egg

20,00

Spaghetti con Vongole Veraci selvagge e bottarga di tonno.

Spaghetti with wild real clams and tuna bottarga

30,00

Linguine all'astice

Linguine pasta with lobster

35,00

PESCE ALLA GRIGLIA

Grilled fish

Filetto di pescato del giorno, insalata baby alla griglia

Fisg fillet of the day, grilled bay lettuce

30,00

Catalana di crostacei con pomodorini, patate, cipolla e bisque

Crustacean catalana salad with cherry tomatoes, baby potatoes, onion and bisque

35,00

Ventresca di tonno rosso con crauto cinese e salsa satay

Red tuna belly with chinese sauerkraut and satay sauce

30,00

Frittura di pescato del giorno con mayo di fichi, rapa rossa e cipolla croccante

Fried catch of the day with figs mayo, red beetroot and crunchy onion

30,00

Grigliata mista di pesce

Mixed grilled fish

35,00

CARNE ALLA GRIGLIA

Grilled meat

Maialino Iberico con polenta, cicoria e fonduta di cipolle

Iberian pork with fried polenta and onion fondue

29,00

Filetto di agnello al pepe rosa, fonduta di pecorino e patata dolce grigliata

Pink pepper scented lamb loin, pecorino fondue and grilled sweet potatoes

30,00

Controfiletto di Black Angus (USA) con puree di patate, caviale di tartufo e cipolla croccante

Black Angus Sirloin (USA) with mashed potatoes, truffle caviar and crispy onions

35,00

Filetto di manzo Swami (Danimarca), melanzana affumicata, pomodorini confit e scamorza affumicata

Swami beef fillet (Danish), smoked aubergine, confit cherry tomatoes and smoky scamorza cheese

35,00

Wagyu A5 (Giappone)

Wagyun A5 (Japan)

40,00 per hg

Contorni

Side Dishes

Verdure di Stagione, chiedere al personale di sala per la selezione del giorno

Seasonal vegetable, ask at waiting staff for the selection of the day

DOLCI

Desserts

Bignè caramellati con crema agli agrumi

Caramelized bignè with citrus cream

12,00

Cacomela e melograna , menta, basilico, lime e gelato al caramello salato

Parsimmon and pomegranate, mint, basil, lime and salted caramel ice-cream

12,00

Tris di crema catalana (classica, al pistacchio e al cioccolato fondente)

Tris of Catalan cream (classic, pistachio and dark chocolate)

12,00

Tagliata di frutta di stagione

Sliced fruit seasonal selection

10,00

Sorbetto di fruttini

Iced fruit sorbet

10,00

Torte del giorno

Cakes of the day

12,00

Brownies e marmellata di albicocche

Brownies and apricot jam

12,00