



Antipasti / Appetizers

Carosello di tonno, mozzarella, yuzu, Wasabi

Slightly cooked tunafish, tuna carpaccio and tartare, mozzarella, yuzu, Wasabi sauce

Granchio reale con patate, pistacchio di Bronte, spuma di pomodoro

King crab with potatoes, Bronte's pistachios, tomato mousse

Terrina di foie gras d'oca, albicocca, croccante di frutta secca

Foie gras terrine, apricot jelly, dried fruit crunchy nougat

Fantasia estiva di pomodoro, avocado, nuvola di burrata, melanzana arrostita

Tomato, avocado, Burrata cheese, roasted eggplant



Tartare e carpaccio di Fassona, crema alle mandorle, mango

Fassona beef tartare and carpaccio, almond cream, mango

Su richiesta menu senza glutine e menu vegetariani / On request gluten free menu and vegetarian menu

Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali intolleranze o allergie alimentari /

We kindly ask you to notify any food allergies or intolerances



Primi piatti / First courses

**Spaghetti alla chitarra leggermente affumicati con gambero rosso,
bottarga di MugGINE, barbabietola**

Handmade spaghetti slightly smoked with red prawn, bottarga, beetroot

Cavatelli con vongole, calamaretti, cozze e fiori di zucchine

Pasta with clams, squids, mussels and zucchini's flowers

Linguine all'astice

Linguini with lobster

Risotto Carnaroli mantecato agli estratti vegetali, cappesante

Carnaroli risotto with vegetables extracts, sea scallops

Raviolo ripieno di burrata, crema di melanzana, pomodoro e basilico

Raviolo stuffed with Burrata cheese, aubergine cream, tomato and basil





Secondi di pesce / Main course (Fish)

Dorso di Black Cod, salsa al cocco e lemongrass, perle di verdure

Back of Black cod, coconut and lemongrass sauce, vegetables

Variazione di crostacei con la loro salsa (aragosta, astice, gamberone, scampo)

Shellfish variety with their sauce (lobster, king prawn, scampi)

Sogliola ricomposta, salsa ai fiori di zuccina, patata viola, erbe di campo

Sole, courgette flowers cream, purple potato and glassworts

Filetto di rombo in guazzetto di vongole, insalatina di farro, zenzero e coriandolo

Turbot filet with mussels, spelt salad, ginger and coriander

Branzino in crosta di sale con patate tornite e verdure miste

Sea bass in salt crust with potatoes and mixed vegetables

Provenienza dei pesci:

Black Cod: Australia
Crostacei: Sud Africa
Sogliola: Mediterraneo
Rombo: Mediterraneo
Branzino: Mediterraneo

Origin of the fish:

Black Cod: Australia
Shellfish: South Africa
Sole: Mediterranean
Turbot: Mediterranean
Sea Bass: Mediterranean



Secondi di carne / Main course (Meat)

Filetto di manzo alla Rossini, gratin di patate e spinaci
Beef fillet of Tournedos Rossini, potato gratin and spinach

Carrè d'agnello alla brace, ratatouille di verdura
Grilled rack of lamb, vegetables ratatouille

Pluma e pancia iberica, patata al Wasabi, salsa al balsamico di Modena
Pork loin and belly, Wasabi flavour potato, balsamic vinegar sauce

Vitello in due modi (filetto e guancetta) con crema di peperoni dolci, funghi gallinacci
Veal in two ways (fillet and cheek) with sweet peppers cream, mushrooms

Provenienza delle carni:

Manzo: Argentina
Agnello: Irlanda
Maiale: Spagna
Vitello: Svizzera

Origin of meat:

Beef: Argentina
Lamb: Ireland
Pork: Spain
Veal: Switzerland

Le carni dei paesi esteri possono essere state trattate con antibiotici o ormoni
Meat from foreign countries may have been treated with antibiotics or hormones



Delizie / Dessert

Uovo: cioccolato bianco, cocco e mango
Egg: white chocolate, coconut and mango

Babamisù
Babà with tiramisù

Meringato alla vaniglia e frutto della passione, macedonia di frutta
Meringue with vanilla cream and passion fruit, fruit salad

Mousse alla pesca, crumble, aria di sangria
Peach mousse, crumble, sangria

Cre moso al cioccolato con crema inglese soffiata, albicocca
Chocolate mousse with vanilla cream and apricot

Millefoglie con frutti di bosco
Millefoglie pastry with berries

Cannolo siciliano rivisitato
Revisited Cannoli from Sicily