

À LA CARTE MENU

Starters

Carota arrosto, Kefir e Olio alle foglie di Aglietto(4,7) 14

Roasted carrots, Kefir and Garlic leaves oil

Astice in Cheviche, Semolino di Pop Corn e Pannocchia al Miso (2) 20

Lobster cheviche, Pop-Corn Semolina and Roasted Corn Miso

Animelle fritte e salsa Ranch di Kiwi (1,3,7) 18

Fried Sweetbread nad ranch Kiwi sauce

First course

Risotto al Porro, Cocco e "Galaverna" Gratinato (7) 20

Risotto with Leek cream, Coconut and Gratin cheese

Gnudi di Ricotta e Cicoria, brodo di Granchio 22

Blu e Finocchietto Selvatico (1,2,3,7,9)

Ricotta cheese Gnudi, Crab Broth and Wild fennel oil

Penna Liscia fredda, Ricci di Mare e Fichi (1,4) 24

Cold "Penne" pasta, Sea Urchin and Figs

Main courses

Melanzana BBQ, Dashi e Royale di Parmigiano (7) 22

Eggplant BBQ, Parmesan Dashi and cream

Diaframma di Manzo alla Griglia, Peperone Rosso e Pesca Tabacchiera (4,10) 26

Grilled Hanger Steak , Red Pepper and White Peach

Piccione in carcassa, Pak choi, Stracchino e More (7) 30

Roasted Pigeon, Stracchino cheese and Blackberries

Dessert

Tarte Tatin di Pomodori e Crema al Limone (1,4,3) 8

Tomatoes Tarte Tatin, salted Caramel and Lemon curd

Meringata alla Pesca bianca e Basilico (3,7) 8

Meringue, whipped cream Basil and Peach

Semifreddo al cioccolato del Madagascar, Lamponi e Zacapa (3,7) 8

Chocolate Parfait, Raspberry and Zacapa Rum

Follow us on instagram

