

Menù

Antipasti

Tartare di Tonno su salsa mango e scaglie di cioccolato fondente **4

Tuna tartare on mango sauce with dark chocolate flakes

€. 16

Code di gambero con finta maionese alla barbabietola, zeste di pompelmo
e giardino di verdure *2,6,9

Prawn tails with beetroot emulsion, grapefruit zest, and vegetables crudités

€. 14

Roll di carpaccio di filetto di manzo e riso basmati aromatizzato alla
paprika affumicata su salsa yogurt ⁷

Beef tenderloin carpaccio roll with smoked paprika basmati rice on yogurt sauce

€. 14

Cubi di paté di fegatini con cialda di pane e purea di mela ^{°1,4,7,9,12}

Chicken liver pâté cubes with crisp bread wafer and apple purée

€. 13

Flan di patate su crema di porro con crudité di funghi prataioli ^{°1,3,7,9}

Potato flan on leek cream with raw button mushroom carpaccio

€. 13

Primi

Tutti i nostri primi piatti sono preparati con pasta fresca di produzione artigianale.

All of our first courses are prepared with freshly made artisanal pasta

Chicche di patate in salsa di pesce spada e zucchine profumata al lime su
spennellata di nero di seppia ^{°1,4,9,12,14}

Potato gnocchetti in a lime-scented swordfish and zucchini sauce, served over a streak of squid ink

€. 16

Spaghetto alla chitarra con vongole veraci, zenzero e caviale di Aperol ^{°1,3,9,12,14}

Spaghetti alla chitarra with fresh clams, ginger, and Aperol caviar

€. 18

Mezzamanica al ragù di cervo in bianco sfumato al

Pastis, zeste di arancia e granella di nocciole ^{**1,3,8,9,12}

Mezzamanica with white venison ragù flavoured with Pastis, orange zest and hazelnut crumble

€. 17

Tagliolini con tartufo fresco di stagione ^{1,3,7}

Tagliolini pasta with fresh seasonal truffle

€. 18

Tagliatelle in salsa di pomodoro giallo profumato al basilico con quenelle di burrata, concassé di pomodoro
grappolo e pistacchio ^{1,3,8,9,12}

Tagliatelle pasta in basil-infused yellow tomato sauce with burrata quenelle, vine tomato concassé, and pistachios

€. 14

Secondi

Tonno in crosta di semi di papavero accompagnato da trevisano marinato e formaggio fresco aromatizzato all'erba cipollina ^{**4,7}
Poppy seed-crusted tuna served with marinated Treviso radicchio and chive-infused cream cheese
€. 24

Salmone scottato su salsa mediterranea e peperoni saltati con peperoncino e basilico ^{°4,9}
Seared salmon on Mediterranean sauce with chili-sautéed bell peppers and basil
€. 21

Filetto di manzo al pecorino erborinato dell'Azienda Agricola locale "Sanna Antonello", su patate all'aglio e prezzemolo con cipolla di Tropea caramellata ^{°7,12}
Beef Fillet with blue pecorino cheese from local farm "Sanna Antonello", served with garlic-parsley potato and caramelized Tropea onion
€. 23

Carré di agnello "Selezione Nuova Zelanda" CBT glassato al vino Bocelli su pomodoro e indivia grigliati ^{*12}
"New Zealand Selection" rack of lamb cooked sous-vide, glazed with Bocelli wine, served with grilled tomato and endive
€. 25

Selezione di Pecorini del territorio con miele e confetture ^{7,8}
Selection of local pecorino cheeses served with honey and jams
€. 14

Dolci

Mousse al pistacchio con ganache di cioccolato bianco, caramello mou e scaglie di cioccolato fondente ^{7,8}
Pistachio mousse in white chocolate ganache, soft caramel, and dark chocolate flakes
€. 8

Semifreddo al limone con meringa su salsa di frutti rossi ^{°3,7}
Lemon semifreddo with meringue on red berry sauce
€. 7

Rollino al cacao ripieno di marmellata di albicocche su salsa al gianduia, granella di nocciole e gelato alla vaniglia ^{°1,3,7,8}
Cocoa roulade filled with apricot jam, served on gianduja sauce, hazelnut crumble, and vanilla ice cream
€. 8

Gelato alla vaniglia bianca con miele al tartufo e tartufo fresco di stagione ^{*7}
White vanilla gelato with truffle honey and fresh seasonal truffle
€. 9

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE E ALLERGENI / CONSUMER INFORMATION AND ALLERGENS

Per informazioni sugli allergeni presenti nei piatti, consultare la legenda sottostante.
Please refer to the legend below for information regarding allergens contained in our dishes.

LEGENDA - LEGEND

(*) alcuni alimenti potrebbe essere congelati o surgelati, Dlgs 110/92
some foods may be frozen or deep-frozen, Legislative Decree 110/92

(**) il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezioni VIII, capitolo 3, lettera D punto 3.
fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone prior sanitation treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) No 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter III, Part D, point 3.

(°) prodotto di nostra produzione sottoposto ad abbattimento termico e successivamente conservato a temperatura controllata, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti.
Prepared in-house, blast chilled, and subsequently stored under controlled temperature conditions in compliance with current food hygiene and safety regulations.

Estratto da ALLEGATO II del REG CE 1169/2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
Extract from ANNEX II of REGE 1169/2011
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

- | | |
|---|---|
| 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN | 8. FRUTTA A GUSCIO - NUTS |
| 2. CROSTACEI - CRUSTACEANS | 9. SEDANO - CELERY |
| 3. UOVA - EGGS | 10. SENAPE - MUSTARD |
| 4. PESCE - FISH | 11. SEMI DI SESAMO - SEEDS |
| 5. ARACHIDI - PEANUTS | 12. SOLFITI (SO ₂) / SULPHITES (SO ₂) |
| 6. SOIA - SOYA | 13. LUPINI - LUPINS |
| 7. LATTE - MILK | 14. MOLLUSCHI - MOLLUSCS |

Per allergie e intolleranze, vi preghiamo di informare il personale di sala, che saprà indicarvi i piatti privi degli allergeni da voi segnalati. Tutti gli allergeni elencati sono presenti e lavorati all'interno della nostra cucina. Nonostante l'adozione di tutte le precauzioni possibili, **NON È POSSIBILE ESCLUDERE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA**. La nostra cucina non è certificata per la preparazione di alimenti senza glutine, pertanto **NON POSSIAMO GARANTIRE L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONE CROCIATA**.

*For allergies and intolerances, please inform our service staff, who will be happy to advise you on dishes that do not contain the allergens you have indicated. All listed allergens are present and handled in our kitchen. Although every possible precaution is taken, **WE CANNOT EXCLUDE THE RISK OF CROSS-CONTAMINATION**. Our kitchen is not certified for the preparation of gluten-free food; therefore, **WE CANNOT GUARANTEE THE ABSENCE OF CROSS-CONTAMINATION**.*