

Menù Contatto

Uovo al contrario, carciofo e carbone vegetale*    
Fried egg white, yolk cream, artichoke and vegetable charcoal bread

Quaglia affumicata allo sherry, cipollotto alla piastra e zabaione salato   
Sherry flavoured smoked quail, grilled spring onion and salted eggnog

Frangia alla rapa rossa, porro e semi di papavero*   
“Frangia” pasta made with beetroot and served with leek and poppy-seeds

Filetto di coniglio in porchetta, mou di arachidi
e vermouth Numero Uno Raina su cremoso di carciofi*   
Rabbit fillet in porchetta on artichoke cream with peanut mou and vermouth sauce

L'insolita....zuppa inglese   
Red liqueur flavoured sponge with warm custard and chocolate mousse

Vini da noi selezionati: 3 calici € 25 / 4 calici € 30
Wine pairing: 3 glasses € 25 / 4 glasses € 30

Coperto € 3

MICHELIN 2024

Il menu degustazione “Contatto” è servito singolarmente
e per tutti gli ospiti del tavolo ad €65 a persona

*Tasting menu is served individually
and for all guests of the table for €65 per person*

Menù Identità

Tartare di branzino alla mugnaia, cicoria e quinoa croccante*  
Sea bass tartare with bechamel, chicory cream and crispy quinoa

Lepre, sagraantino passito
finocchio e confettura di cipolle di Tropea*   
Hare and sweet sagraantino wine fried meatball with fennel cream and Tropea onion marmalade

Taglierino alla liquirizia
salmone selvaggio all'arancia e indivia*    
Licorice tagliolini pasta, orange flavoured wild salmon and endive

Fagottini di piccione, carciofo fermentato e pecorino di fossa*   
Pigeon ravioli, fermented artichoke and aged sheep cheese

Rombo, foglia d'arancio, patate, finocchietto e dashi allo zenzero  
Turbot, orange leaf, potatoes, wild fennel and ginger dashi broth

Petto d'anatra, frutto della passione, indivia e sedano rapa  
Passion fruit duck breast with endive and celeriac puree

Sablé meringata, crema al cioccolato e mango*    
Sablé tart with chocolate cream, mango and meringue

Vini da noi selezionati: 3 calici € 25 / 4 calici € 30
Wine pairing: 3 glasses € 25 / 4 glasses € 30

Coperto € 3

MICHELIN 2024

Il menu degustazione “Identità” è servito singolarmente
e per tutti gli ospiti del tavolo ad €85 a persona

*Tasting menu is served individually
and for all guests of the table for €85 per person*

Antipasti / *Hors d'oeuvres*

Uovo al contrario, carciofo e carbone vegetale*     € 13
Fried egg white, yolk cream, artichoke and vegetable charcoal bread

Quaglia affumicata allo sherry
cipollotto alla piastra e zabaione salato    € 14
Sherry flavoured smoked quail, grilled spring onion and salted eggnog

Lepre, sagrantino passito
finocchio e confettura di cipolle di Tropea*     € 15
Hare and sweet sagrantino wine fried meatball with fennel cream and Tropea onion marmalade

Tartare di branzino alla mugnaia, cicoria e quinoa croccante*   € 15
Sea bass tartare with bechamel, chicory cream and crispy quinoa

Polipo BBQ, fave e aria di cocco*   € 15
BBQ flavoured octopus, broad beans and coconut air

Primi piatti / *Starters*

Frange alla rapa rossa, porro e semi di papavero*    € 13
“Frange” pasta made with beetroot and served with leek and poppy-seeds

Fagottini di piccione, carciofo fermentato e pecorino di fossa*     € 17
Pigeon ravioli, fermented artichoke and aged sheep cheese

Taglierino alla liquirizia
salmone selvaggio all'arancia e indivia*     € 16
Licorice tagliolini pasta, orange flavoured wild salmon and endive

Risottino al nero, piselli e seppia in porchetta (*Minimo 2 porzioni*)*    € 22
Risotto with cuttlefish ink, peas and cuttlefish in porchetta
(*Minimum 2 portions required*)

Spaghettoni Senatore Cappelli
mentuccia, agnello e carciofo croccante    € 17
Durum wheat spaghetti, mint flavoured lamb and crispy artichoke

Secondi piatti / *Main courses* con contorno *with sides*

Filetto di vitello
muffato, prosciutto di Parma, estratto di salvia e carciofo alla piastra   € 24
Veal fillet, sweet wine sauce, dried Parma ham, sage extract and grilled artichoke

Petto d'anatra, frutto della passione, indivia e sedano rapa   € 20
Passion fruit duck breast with endive and celeriac puree

Filetto di coniglio in porchetta, mou di arachidi
e vermout Numero Uno Raina su cremoso di carciofi*    € 20
Rabbit fillet in porchetta on artichoke cream with peanut mou and vermouth sauce

Triglia in panure alla bottarga di muggine
con soffice di cavolfiore al latte di mandorla*    € 20
Breaded red mullet with mullet bottarga and almond flavoured cauliflower purée

Rombo, foglia d'arancio, patate, finocchietto e dashi allo zenzero   € 22
Turbot, orange leaf, potatoes, wild fennel and ginger dashi broth

Selezione di formaggi nazionali con miele e mostarda   € 17
National cheese selection served with honey and candied fruits

Essendo i nostri dessert elaborati e personalizzati al momento si consiglia di ordinarli contestualmente alle altre portate al fine di evitare lunghe attese

Since our desserts are prepared and customized currently, we suggest to order them in the same time of the other courses to avoid long waiting times

Dolci / *Desserts*

Semifreddo alla camomilla
soffice di carota e crema di riso alla mandorla*     € 10
Chamomile parfait, carrot purée and almond flavoured rice cream
Consigliato con (suggested with) Muffa nobile, Palazzone € 7

Sablé meringata, crema al cioccolato e mango*     € 10
Sablé tart with chocolate cream, mango and meringue
Consigliato con (suggested with) Sagrantino passito, Antonelli € 5

L'insolita....zuppa inglese    € 10
Red liqueur flavoured sponge with warm custard and chocolate mousse
Consigliato con (suggested with) Passito di Pantelleria, Martinez € 5

Cheesecake alle fave di tonka
gelato al lampone e cioccolato monorigine Brasile*    € 10
Tonka bean cheesecake, raspberry ice cream and brazilian chocolate
Consigliato con (suggested with) Moscato rosa , Franz Haas € 8

Mela cotta, gelato alla cannella
crumble di mais e uva in grappa di moscato*    € 10
Baked apple, cinnamon ice cream, corn crumble and grape in moscato grappa
Consigliato con (suggested with) Vendemmia tardiva, Palazzone € 4

Biscotteria secca fatta in casa     € 5
Homemade biscuits
Consigliato con (suggested with) Vinsanto, Pucciarella € 4