

Gli chef Rodella propongono....

Menù Degustazione

Entrée degli Chef

Capesante all'erba cipollina con spuma di crostacei e sabbia di trombette nere

*Quaglietta in mollica croccante al finocchietto selvatico
con ovetto al sesamo e mousse al tartufo nero estivo*

*Mezzemaniche con calamari al timo limonato
porcini e spuma di peperone*

Ravioli ai porcini e mascarpone profumati all'erba cipollina con terrina di foie gras

Tonno "vitellé" con insalatina di fagiolini e zucchine marinate

*Piccione con aria di lavanda
terra di prugne secche e fondente di patate ratte*

Pre dessert

Dessert a scelta dalla nostra carta

*Il menu degustazione è servito singolarmente e per tutti
gli ospiti del tavolo ad € 80 a persona (bevande escluse)*

*Table
Distinguée*

Tasting Menu

Entrée offered by the Chefs

*Chive flavoured scallops
with shellfish mousse and powder of blacks chanterelle mushrooms*

*Breaded quail flavoured with wild fennel
served with mousse of summer black truffle*

*Cragnano pasta with thyme flavoured squid
porcini mushrooms and pepper foam*

Porcini mushrooms and mascarpone cheese ravioli with chive butter and terrine of foie gras

*Tuna with mayonnaise and veal sauce
served with green bean salad and marinated zucchini*

Lavander flavoured pigeon served with dried plums and braised potatoes

Pre dessert

Dessert chose from our selection

*Tasting menu is served individually and for all guests
of the table for €80 per person (beverages not included)*

*Table
Distinguée*

A Menù alla carta

Antipasti Hors d'oeuvres

Soffice di porcini e cremoso di parmigiano con riduzione di Sagrantino passito € 9

Porcini mushroom sponge and parmigiano mousse with reduction of sweet Sagrantino wine

*Pomodoro confit con cuore di burrata al sesamo nero
su cuscus alle olive taggiasche e pinoli tostati profumato al basilico € 10*

*Candied tomato with burrata mozzarella inside flavoured with black sesame
on basil perfumed cous cous with taggiasche olives and pine nuts*

Capesante all'erba cipollina con spuma di crostacei e sabbia di trombette nere € 14

Chive flavoured scallops with shellfish mousse and powder of black chanterelle mushrooms

*Quaglietta in mollica croccante al finocchietto selvatico
con ovetto al sesamo e mousse al tartufo nero estivo € 9*

Breaded quail flavoured with wild fennel and served with mousse of summer black truffle

*Carpaccio di salmone selvaggio all'arancia
con insalatina di germogli allo zenzero e gelato all'aneto € 13*

Wild salmon carpaccio with orange served with dill ice cream and ginger flavoured sprouts

*Cremoso di gorgonzola con crumble alle noci
miele di corbezzolo e insalatina di germogli € 10*

Creamy gorgonzola with walnut crumble, arbutus honey and salad of sprouts

Primi piatti Starters

Frange alla rapa rossa con porro e semi di papavero € 9
"Frange" pasta made with red beets and served with leek and poppy-seeds

Tagliolini con tartufo nero estivo € 15

Noodles with summer black truffle

*Spaghettoni di Gragnano cacio e pepe gratin
con polvere di pachino confit e spuma di pere williams € 10*

*Gragnano spaghetti with sheep cheese and pepper
served with cherry tomatoes powder and mousse of pear*

*Crema fredda di pomodorini pachino
con millefoglie di guacamole all'aglio e aria al basilico € 9*

Cold cherry tomatoes soup with basil foam and garlic flavoured guacamole

Gramigna allo zafferano con cipolla rossa e fantasia d'anatra € 13

Saffron flavoured pasta served with braised red onion and duck in three ways of cooking

Ravioli ai porcini e mascarpone profumati all'erba cipollina con terrina di foie gras € 13

Porcini mushrooms and mascarpone cheese ravioli with chive butter and terrine of foie gras

Risottino all'astice con gelato al pompelmo rosa (25 min. - Minimo 2 porzioni) € 16

Lobster risotto with pink grapefruit ice cream (25 min. - Minimum two portions required)

*Conchigliette al basilico con carbonara di gamberi
bottarga di muggine e melanzane croccanti € 12*

Basil flavoured pasta served with prawn carbonara, mullet roe and crispy eggplants

Mezzemaniche con calamari al timo limonato, porcini e spuma di peperone € 13

Gragnano pasta with thyme flavoured squid, porcini mushrooms and pepper foam

Secondi piatti

Main courses

Tartare di vitello con melanzana marinata
pomodoro San Marzano confit e mollica croccante al Grana Padano € 18

*Veal Tartare with marinated eggplant
candied San Marzano tomato and Grana Padano flavoured crunchy bread*

Piccione con aria di lavanda
terra di prugne secche e fondente di patate ratte € 20

Lavander flavoured pigeon served with dried plums and braised potatoes

Sella di maialino cotta a bassa temperatura con ananas confit
salsa allo yogurt alle fave di Tonka e insalatina di valeriana € 18

*Saddle of pork cooked at low temperature
served with pineapple, yoghurt sauce with Tonka beans and valerian salad*

Filetto di Angus con terrina di foie gras al tartufo, melanzana arrosto e fagioli corallo € 20

Fillet of Angus beef with black truffle flavored foie gras terrine, roasted eggplant and flat green beans

Tonno "vitellé" con insalatina di fagiolini e zucchine marinate € 20

Tuna with mayonnaise and veal sauce served with green bean salad and marinated zucchini

Pesce spada alla polvere di capperi e olive nere
con finta maionese arcobaleno e brunoise di patate € 20

Swordfish flavoured with powder of caper served with parsley potatoes

Selezione di formaggi nazionali con miele e mostarda € 16

National cheese selection served with honey and candied fruits

Degustazione di carni e sali dal mondo € 40

*[Controfiletto di Bisonte canadese, Filetto di Cervo neozelandese,
Filetto di Angus argentino, Carrè d'agnello neozelandese, Canguro australiano] (gr 650)*

*Tasting of meats and salts of the world (gr 650)
[Canadian Bison, New Zealand Deer, Argentine
Beef, New Zealand Lamb, Australian kangaroo]*

Lombata di manzo Wagyu (Kobe, gr 200) € 40

Wagyu beef sirloin [Kobe beef, gr 200]

Dessert

Desserts

Cremini di frutta e tartellette in confusione € 8

Mixed fruit creams with tarts

Zuppetta tropicale con spugna al cacao
gelato alla vaniglia bourbon del Madagascar e spuma soffice al cocco € 8

*Tropical fruit in syrup with cocoa sponge
Madagascar bourbon vanilla ice cream and light coconut mousse*

Brulé alla cannella e crumble alla nocciola
con pera cotta al Sagrantino e vaniglia del Madagascar € 8

*Cinnamon flavoured cream brulé with hazelnut crumble
served with pear cooked in Sagrantino wine with vanilla*

L'insolita zuppa...inglese € 8

Red liqueur sponge with custard and chocolate mousse

Gran Dessert - I classici € 16

*(Degustazione di 5 dessert – suggerito per due persone:
Creme caramel, Tarte Tatin di mele, Tiramisù, Pastiera Napoletana, Sacher torte)*

(Tasting of 5 different desserts – suggested for two people)