

Menù Degustazione

*Capasante affumicate
su soffice di cavolo romano e spuma d'astice*

*Spaghetto di patata alle olive taggiasche
con salsicetta d'anatra all'arancia su crema di finocchio*

*Conchiglioni di gragnano con ricotta di bufala
tagliatellina di seppia allo zafferano, passata di zucca e suoi semi tostati*

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

*Filetto di baccalà al pepe lungo del Bengala
in panure di pomodoro con finferli*

Filetto di zebra con fantasia di patate e confettura di mango e anice

Dessert a scelta dalla nostra carta

*Vini da noi selezionati: - 3 calici € 20
- 4 calici € 25*

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

*Table
Distinguée*

Tasting Menu



Smoked scallops on cabbage sponge and lobster mousse

*Potato spaghetti with taggiasche olives
with orange flavoured duck sausage on fennel cream*

*Shell Gragnano pasta with buffalo ricotta
saffron flavoured cuttlefish, pumpkin cream and roasted seeds*

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

Cod fillet with Bengal pepper and tomato breadcrumbs with chanterelles

*Zebra fillet with fancy mashed potatoes
served with mango and anise jam*

Dessert chosen from our selection

*Selected wines from us: - 3 glasses € 20
- 4 glasses € 25*

*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

*Sottobosco....muschio alle erbe con castagne
e tartufo su vellutata di patate e terra di porcini € 10*

L'uovo, il tartufo e lo zafferano € 10

*Spaghetti di patata alle olive taggiasche
con salsicetta d'anatra all'arancia su crema di finocchio € 10*

*Wafer al foie gras e tartufo
con insalatina di germogli e maionese all'aceto di Jerez € 12*

*Capesante affumicate
su soffice di cavolo romano e spuma d'astice € 10*

*Sfogliata di pane croccante
con tartare di gambero rosso di Mazara, bernese al curry e burrata € 14*

Hors d'oeuvres

*Undergrowth....moss with herbs, chestnuts and truffle
on cream of potatoes and porcini mushroom flavoured bread crumbs € 10*

Egg, black truffle and saffron € 10

*Potato spaghetti with taggiasche olives
with orange flavoured duck sausage on fennel cream € 10*

*Wafer with foie gras and truffles
sprouts salad and Jerez vinegar flavoured mayonnaise € 12*

Smoked scallops on cabbage sponge and lobster mousse € 10

*Crispy bread with tartare of red prawns from Mazara
curry flavoured bernese sauce and burrata cheese € 14*



Primi piatti

Frange alla rapa rossa con porro e semi di papavero € 10

*Bucatini allo zafferano con anatra al coltello
cipolla rossa all'agro e pesto al finocchietto selvatico € 12*

*Crema di borlotti
con pasta soffiata e bacon croccante € 9*

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

*Risottino al carciofo arrosto
con baccalà mantecato e polentina croccante € 14
(Minimo 2 porzioni)*

*Conchiglioni di Gragnano con ricotta di bufala
tagliatellina di seppia allo zafferano, passata di zucca e suoi semi tostati € 14*

*Mezze maniche con calamari
panure al timo limonato, porcini e spuma di peperoni € 14*

Starters

“Frange” pasta made with red beets and served with leek and poppy-seeds € 10

*Saffron flavoured bucatini pasta
duck breast, sour red onion and wild fennel pesto € 12*

Bean soup with puffed pasta and crispy bacon € 9

*Porcini mushroom and mascarpone cheese ravioli
with chive butter and terrine of foie gras € 13*

*Roasted artichoke risotto with creamed cod and crispy polenta € 14
(Minimum 2 portions required)*

*Shell Gragnano pasta with buffalo ricotta
saffron flavoured cuttlefish, pumpkin cream and roasted seeds € 14*

*“Gragnano” pasta with lemon thyme flavoured squid
porcini mushrooms and peppers mousse € 14*



Secondi piatti

Abanico di maialino iberico alla gricia con carciofo alla piastra € 18

Filetto di zebra con fantasia di patate e confettura di mango e anice € 22

Bollito misto in vasocottura con verdure al vapore € 18

Stinco di agnello al cacao con puré di sedano rapa e bietolina a colori € 18

Il mare nel piatto € 24

[Branzino, astice e capesante con verdure e brodino di pesce]

Filetto di baccalà al pepe lungo del Bengala in panure di pomodoro con finferli € 20

Selezione di formaggi nazionali con miele e mostarda € 16

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)

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

Il Wagyu, comunemente chiamato Kobe, è un manzo di origine Giapponese la cui produzione si è principalmente sviluppata in Australia e la cui carne è oggi consumata dalla famiglia reale inglese. Per rilassare gli animali nelle stalle viene diffusa musica classica e i vitelli vengono nutriti a birra e grano e massaggiati con un guanto di crine. Il massaggio con il guanto di crine fa sì che la carne possieda una miscela di grasso e muscolo molto inframmezzata, che le dà il tipico aspetto marmorizzato: il grasso, sciogliendosi durante la cottura, conferisce un sapore gustoso, dolce e vellutato e una tenerissima consistenza.

Main courses

*Onion flavoured Iberian pork
with grilled artichoke and sheep cheese sauce* € 18

*Zebra fillet with fancy mashed potatoes
served with mango and anise jam* € 22

Mixed boiled meat cooked in glass pot and served with steamed vegetables € 18
[muscle of beef, calf's head and hen]

Lamb shank marinated in cocoa with celeriac puree and coloured chard € 18

Sea in the dish € 24

[Grilled sea bass, lobster and scallop with vegetable sides and fish broth]

Cod fillet with Bengal pepper and tomato breadcrumbs with chanterelles € 20

National cheese selection served with honey and candied fruits € 16

Tasting of meats and salts of the world (gr 650) € 40
*[Canadian Bison, New Zealand Deer, Argentine Beef,
New Zealand Lamb, Australian kangaroo]*

Wagyu beef sirloin [Kobe beef, gr 200] € 40

Wagyu, commonly known also as Kobe, is a Japanese breed of beef raised in Australia and its meat is eaten by the British royal family. To relax the animals in the stables classical music is broadcast and the calves are fed with grain and beer and massaged with the gloves. Massage with the gloves makes the meat has a mix of fat and muscle many interspersed, which gives the typical marbled look. Fat melts during cooking and gives to the meat a delicious and sweet flavour.



Dolci

Ruby...incontri, consistenze e colori € 8

In abbinamento suggeriamo: Passito di Pantelleria, Martinez (Sicilia) € 4

*Cremini allo zabaione dorati
con passata di cachi e croccantino di noci* € 8

In abbinamento suggeriamo: Sauvignon blanc late harvest, Concha U Toro (Cile) € 4

*Mela cotta alla cannella con sfogliatine croccanti
gelato alla vaniglia e crumble all'uvetta e pinoli* € 8

In abbinamento suggeriamo: Vend. tardiva "V' Indugio", Palazzone (Umbria) € 4

*Tortino caldo al cioccolato fondente Manjari
del Madagascar con declinazione di 5 sapori* € 8

In abbinamento suggeriamo: Sagrantino Passito, Poggio Turri (Umbria) € 4

Gran Dessert - I classici € 16

(Degustazione di 5 dessert – suggerito per due persone:

Creme caramel, Tarte Tatin di mele, Tiramisù, Pastiera Napoletana, Sacher torte)

In abbinamento suggeriamo: Vin Santo, Castello di Magione (Umbria) € 4

Desserts

*Ruby chocolate truffle with pistachio sponge
hazelnut mousse and crunchy peanut* € 8

In combination we suggest: Passito di Pantelleria, Martinez (Sicilia) € 4

Eggnog cremini with persimmon sauce and crunchy walnut € 8

In combination we suggest Sauvignon Blanc late harvest, Concha U Toro (Cile) € 4

*Cinnamon-baked apple with crunchy puff pastries
vanilla ice cream and raisin and pine nut crumble* € 8

In combination we suggest: Late harvest " V' Indugio ", Palazzone (Umbria) € 4

Dark chocolate soufflé with tasting of 5 flavours € 8

In combination we suggest: Sagrantino Passito, Poggio Turri (Umbria) € 4

Gran Dessert - I classici € 16

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

Creme caramel, Tarte Tatin, Tiramisù, Neapolitan cheesecake, Chocolate sacher torte)

In combination we suggest: Vin Santo, Castello di Magione (Umbria) € 4