

Menù Degustazione

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

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

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

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

Il mare nel piatto

Piccione con aria di lavanda
terra di prugne secche, spinacino al burro e finferli

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

Tasting Menu

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

*Undergrowth....moss with herbs, chestnuts and truffle
on cream of potatoes and porcini mushroom flavoured breadcrumbs*

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

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

Sea in the dish

*Lavander flavoured pigeon served with dried plums
buttered spinach and mushrooms*

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*

Antipasti / Hors d'oeuvres

- Wafer al foie gras e tartufo
con insalatina di germogli e maionese all'aceto di Jerez  € 12
Wafer with foie gras and truffles, sprouts salad and Jerez vinegar flavoured mayonnaise
- Spaghetti di patata alle olive taggiasche con salsicetta d'anatra all'arancia
su crema di finocchio  € 10
Potato spaghetti with taggiasche olives with orange flavoured duck sausage on fennel cream
- Sottobosco....muschio alle erbe con castagne e tartufo
su vellutata di patate e terra di porcini  € 10
Undergrowth....moss with herbs, chestnuts and truffle on cream of potatoes and porcini mushroom flavoured breadcrumbs
- Toast alla ricotta di bufala e porcini con soffice di parmigiano
riduzione di sagrantino passito e pancetta affumicata  € 12
*Porcini mushrooms and ricotta toast with Parmigiano mousse
Sagrantino sweet wine reduction and bacon*
- Sfogliata di pane croccante con tartare di gambero rosso di Mazara
bernese al curry e burrata  € 14
Crispy bread with tartare of red prawns from Mazara, curry flavoured bernese sauce and burrata cheese
- Capesante all'aneto, gratin di pane
e maionese al frutto della passione  € 14
Dill flavoured scallops with breadcrumbs and passion fruit mayonnaise

Primi piatti / Starters

- Frange alla rapa rossa con porro e semi di papavero  € 10
"Frange" pasta made with red beets and served with leek and poppy-seeds
- Bucatini allo zafferano con anatra al coltello
cipolla rossa all'agro e pesto al finocchietto selvatico  € 12
Saffron flavoured bucatini pasta, duck breast, sour red onion and wild fennel pesto
- L'uovo nei ravioli al tartufo
con cremoso di porcini e soffice di foie gras  € 14
Ravioli with soft yolk inside, black truffle, porcini purée and foie gras mousse
- Risottino al carciofo arrosto con baccalà mantecato e polentina croccante
(Minimo 2 porzioni)  € 14
Roasted artichoke risotto with creamed cod and crispy polenta (Minimum 2 portions required)
- Gnocchetti di patate al profumo d'arancio  € 13
con terrina di lepre e croccantino salato al pistacchio
Orange flavoured potato gnocchi with hare terrine and salty pistachio crunchy
- Conchiglioni di Gragnano con ricotta di bufala, tagliatellina di seppia allo zafferano
passata di zucca e suoi semi tostati  € 14
*Shell Gragnano pasta with buffalo ricotta, saffron flavoured cuttlefish
pumpkin cream and roasted seeds*
- Tagliolini 40 tuorli con tartufo nero uncinato  € 16
Homemade noodles 40 egg yolks with black truffle

Secondi piatti / Main courses

- Piccione con aria di lavanda
terra di prugne secche, spinacino al burro e finferli   € 20
Lavander flavoured pigeon served with dried plums, buttered spinach and mushrooms
- Filetto di zebra con fantasia di patate e confettura di mango e anice  € 22
Zebra fillet with fancy mashed potatoes served with mango and anise marmelade
- Bollito misto in vasocottura con verdure al vapore
[Testina di vitello, muscolo di vitellone e gallina]     € 18
*Mixed boiled meat cooked in glass pot and served with steamed vegetables
[muscle of beef, calf's head and hen]*
- Filetto di Angus con burro chantilly al tartufo
cremoso di broccoli e patata al timo  € 20
Fillet of Angus beef with black truffle flavoured creamy butter, broccoli puree and thyme potato
- Il mare nel piatto      € 24
*[Branzino, astice e capesante con verdure e brodino di pesce]
Sea in the dish [Grilled sea bass, lobster and scallop with steamed vegetables]*
- Filetto di baccalà al pepe lungo del Bengala in panure di pomodoro
con carciofo alla piastra   € 20
Cod fillet with Bengal pepper, tomato breadcrumbs and grilled artichoke
- 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 € 45
[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]

Dolci / Desserts

- Tortino caldo al cioccolato fondente Manjari del Madagascar
con declinazione di 5 sapori     € 8
Dark chocolate soufflé with tasting of 5 flavours
Da abbinare con / To combine with: Moscato Rosa, Franz Haas € 7
- Ruby....pistacchio, nocciola e arachidi     € 8
Ruby chocolate truffle with pistachio sponge, hazelnut mousse and crunchy peanut
Da abbinare con / To combine with: Picolit, Rocca Bernarda € 6
- Ananas allo sciroppo di zucchero di canna con spugna al cocco
soffice al rum e gelato alle fave di Tonka     € 8
Pineapple in brown sugar syrup with coconut sponge, rum mousse and Tonka bean ice cream
Da abbinare con / To combine with: Vin Santo, Castello di Magione € 4
- Cannolo 3.0     € 8
Sicilian cannoli with buffalo ricotta, candied citrus fruit, pistachio and chocolate
Da abbinare con / To combine with: Passito di Pantelleria, Martinez € 4
- Pere al Sagrantino
con brulé alla cannella e cialdine alle mandorle      € 8
Pears cooked in Sagrantino sweet wine with cinnamon brulee and crispy waffles with almonds
Da abbinare con / To combine with: Sagrantino Passito, Antonelli € 4
- Biscotteria secca fatta in casa     € 4
Homemade biscuits
Da abbinare con / To combine with: Vin Santo, Castello di Magione € 4