

Menu d'Estate

Antipasti - Hors D'oevres

*Prosciutto di Carpegna al coltello
con gnocco fritto e la nostra giardiniera*

Carpegna ham with fried bread dough

€.14,00

*Tartar di manzo vecchia maniera
Con schiacciatine al rosmarino*

Beef tartar in old style dressing

€.14,00

*Parmigiana di melanzane
con mozzarella di bufala crema di datterini e gocce di basilico*

Aubergine casserole with mozzarella and basil sauce

€.14,00

*Insalata di baccalà
con patate cetrioli e rapanelli*

Cod fish salad with potato cucumber and radish

€.14,00

Grande insalata di mare calda all'extravergine e limone*

Sea food salad with extra-virgin olive oil and lemon

€. 18,00

Polipo croccante con battuto mediterraneo e la sua maionese

Crunchy octopus with mediterranean chopped herbs

€. 18,00

*Fantasia di crudo di pesce***

Fantasy of raw fish

€. 18,00

Insalatina di granchio reale con avocado e primizie dell'orto

Royal crab salad with avocado and fresh vegetable

€. 18,00

Primi Piatti - First Course

*Risotto ai fiori di zucca e zafferano
croccante di parmigiano*

Zucchini flowers risotto in Parmisan waffle

€. 14,00

Tortelli di capriolo in crema di taleggio e il suo sugo

Fresh ravioli filled with venison in taleggio cheese cream

€. 14,00

Pennoni con pomodoro al profumo di limone e burrata

Large penne pasta with tomato sauce with lemon scent and burrata

€. 14,00

Pappardelle al farro ai funghi di bosco

Homemade pappardelle pasta with wild fresh mushroom

€. 14,00

Spaghetti alla chitarra con datterini vongole veraci e bottarga di muggine

Fresh spaghetti with cherry tomato fresh clams and bottarga

€. 18,00

*Rigatoni napoletani ai gamberi grigi
con pomodori secchi e olive taggiasche*

Rigatoni pasta with shrimps dried tomato and olive

€. 18,00

Risotto con piselli e calamari freschi

Fresh squid and peas risotto

€. 18,00

Ravioli di spada e melanzane

in crema di pomodori datterini olive e gocce di basilico

Ravioli stuffed with swordfish and eggplant in cherry tomato cream and drops of basil

€. 18,00

Secondi Piatti - Main Course

La nostra Costata alla Fiorentina (x 2 pers.)

T-bone steak Florentine style (x 2 pers.)

€. 30,00 per pers.

*Filetto di maialino ai grani di senape
con patate e fagiolini*

Pork fillet in mustard cream with green beans and potato

€. 22,00

Carré d'agnello in crosta di sale rosso
con timballo di patate*

Rack of lamb in red salt crust with potato timbale

€. 25,00

*Cervella di vitello dorate
con zucchine fiorite fritte*

Fried veal brain with flowered zucchini

€. 22,00

*Branzino al forno in crosta di sale
con verdure dell'orto (x 2 pers.)*

Baked sea-bas in salt crust with vegetables (x 2 pers.)

€. 25,00 per pers.

*Tagliata di tonno al sesamo
con melanzana fritta e verdure alla soia*

Tuna fish in sesame crust and fried eggplant

€. 25,00

Tempura di pescato con cristalli di verdure

Squid prawn and something else in tempura with vegetable crystals

€. 25,00

*Trancio di ricciola all'acquapazza
Con melanzana al forno*

Amberfish in crust of pistachio and eggplant

€. 25,00

* in mancanza di prodotto fresco per alcuni piatti potrebbe essere utilizzato prodotto congelato/surgelato all'origine

** il prodotto ittico crudo o poco cotto ha subito un trattamento di bonifica preventivo

Menu Degustazione Terra € 40,00

Tasting menu meat

Stuzzichino

Chef's appetizer

*Parmigiana di melanzane
con mozzarella di bufala e salsa al basilico*

Aubergine casserole with mozzarella and basil sauce

Tortelli di capriolo in crema di taleggio e il suo sugo

Fresh ravioli filled with venison in taleggio cheese cream

Filetto di maialino alla senape

Pork fillet in mustard sauce

Dessert dello chef

Chef's dessert

Menu Degustazione Mare € 40,00

Tasting menu fish

Stuzzichino

Chef's appetizer

*Insalata di baccalà
con patate cetrioli e rapanelli*

Cod fish salad with potato cucumber and radish

Ravioli di spada e melanzane in crema di pomodori datterini e olive

Ravioli stuffed with swordfish and eggplant in cherry tomato cream

Trancio di ombrina alla brace con caponata di verdure

Grilled slice of shi drum with caponata of mix vegetables

Dessert dello chef

Chef's dessert

-le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio-