

## ANTIPASTI *APPETIZERS*

<b>Carpaccio di Chianina, pecorino romano, carpaccio di tartufo estivo e carciofo croccante •◇</b>	<b>15</b>
<i>Chianina beef carpaccio, pecorino cheese, black truffle and crispy artichokes</i>	
<b>Vitello tonnato 2.1 (vitello arrosto, crema tonnata, tonno marinato soia e zenzero, polvere di cacao amaro) •◇</b>	<b>16</b>
<i>Roasted veal, tonnato cream, ginger and soy marinated tuna, cocoa powder</i>	
<b>Uovo cotto a bassa temperatura, crema di Parmigiano, carpaccio di tartufo estivo e crostino di pane</b>	<b>14</b>
<i>Slow cooked egg, Parmesan cheese cream, black truffle and crouton</i>	
<b>Mantecato di baccalà su clorofilla di prezzemolo e chips al nero di seppia •◇</b>	<b>14</b>
<i>Creamy Cod fish and potatoes on parsley water and squid ink crisps</i>	
<b>Capasanta scottata su crema di patata, crumble di mandorle e pomodorini confit •◇</b>	<b>18</b>
<i>Seared scallop on potato cream, almonds crumble and candied tomatoes</i>	
<b>Carpaccio di ricciola alle tre maionesi mediterranee •◇</b>	<b>18</b>
<i>Croaker fish carpaccio with three mediterranean mayonnaise</i>	

## PIZZA SPECIAL EDITION *- Solo la sera -*

<b>... di Terra, Mare e altre meraviglie Fiori di zucca ed acciughe del Cantabrico su fiordilatte con impasto alla curcuma</b>	<b>18</b>
<i>Zucchini blossoms and Cantabrico anchovies on fiordilatte with turmeric dough</i>	
<b>Tramonto di montagna Tartufo nero fresco a scaglie, fiordilatte</b>	<b>28</b>
<i>Black truffle shavings and fiordilatte</i>	
<b>Pizza Roll Provola affumicata, zucchine trifolate, carpaccio di Chianina, maionese ai capperi</b>	<b>18</b>
<i>Smoked provola, sautéed zucchini, Chianina carpaccio and capers mayonnaise</i>	

## PRIMI PIATTI

### PASTA

<b>Raviolini di calamari e gamberi in sugo di scampi e pomodorino giallo •◇</b>	<b>18</b>
<i>Calamari and prawns ravioli with scampi and yellow tomato sauce</i>	
<b>Bigoli con acciughe del Cantabrico e crumble di pistacchio al profumo di limone</b>	<b>16</b>
<i>Bigoli with Cantabrico anchovies, pistachio crumble and lemon scent</i>	
<b>Spaghettoni burro, salvia, lime e polvere di bottarga</b>	<b>16</b>
<i>Spaghettoni with butter, sage, lime and bottarga</i>	
<b>Pacchero cacio romano e pepe tostato</b>	<b>14</b>
<i>Pacchero with roman cacio cheese and black pepper</i>	
<b>Fusilloni, crema di cavolo nero, spuma di burrata e 'nduja</b>	<b>14</b>
<i>Fusilloni with black cabbage cream, burrata and 'nduja</i>	
<b>Risotto alla barbabietola rossa, crema di parmigiano e pistacchio</b>	<b>16</b>
<i>Risotto with beetroot, Parmesan cream and pistachios</i>	

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

<b>Cubo di tonno con semi di papavero in guazzetto tiepido di zafferano e soia •◇</b>	<b>22</b>
<i>Tuna cube fillet in poppy seeds crust, saffron and soy tepid broth</i>	
<b>Filetto di ricciola su crema di patate viola e pomodorini confit •◇</b>	<b>20</b>
<i>Croaker fish fillet on violet potatoes purea and candied tomatoes</i>	
<b>Baccalà su crema di fagiolini di soia •◇ con uova di lompo e zeste candite di lime</b>	<b>20</b>
<i>Cod fish on soy beans cream, lumpfish black caviar and candied lime zests</i>	
<b>Black Angus con asparagi e burro liquido alle erbe fini</b>	<b>24</b>
<i>Black Angus, asparagus and liquid herbs butter</i>	
<b>Agnello scottadito con sua riduzione e porro scottato</b>	<b>22</b>
<i>Lamb ribs with his jus and sautéed leeks</i>	
<b>Rollè di coniglio con ciuffo di patata e cipolla al vino rosso •◇</b>	<b>18</b>
<i>Rabbit rollè with mash potatoes and red wine onion</i>	

## BEVANDE *DRINKS*

<i>Acqua Panna naturale</i>	3
<i>Acqua San Pellegrino frizzante</i>	3

*Per l'elenco completo degli allergeni alimentari è possibile consultare il libro degli ingredienti esposto; per maggiori informazioni consultare il personale di sala. For the complete allergens list, please ask to the staff.*

*•◊ : i piatti accompagnati da questo simbolo contengono prodotti abbattuti; è importante sottolineare la differenza fra abbattimento e congelamento. Oltre ad essere obbligatorio per la somministrazione di alcuni alimenti come il pesce crudo (piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04), l'abbattimento risulta un processo necessario per garantire la conservazione e la qualità finale di un prodotto di eccellenza. Dishes followed by this symbols (•◊) contain deep frozen food as imposed by law (raw fish meals)*