



ANTIPASTI

•TARTARE DI BRANZINO – *SEA BASS TARTARE*

Guacamole, uova di pesce volante, tagliatella di calamaro, ceviche di amarillo
Guacamole, flying fish roe, squid noodle, amarillo ceviche

€ 24

•UOVO 61° – *EGG 61°*

Spuma di patate ratte, brodo dashi, crumble di funghi e tartufo
Potato mousse, dashi broth, mushrooms and truffle crumble

€ 18

•BACCALA' SCOTTATO – *SEARED COD*

Passatina di ceci neri e insalata di puntarelle
Black chickpea puree, chicory salad

€ 18

•TARTARE DI FASSONA – *FASSONA TARTARE*

Fonduta di parmigiano, castagne arrosto, porro fritto, tartufo
Parmesan fondue, roasted chestnut, fried leek, truffle

€ 20

•CRUDO DI RICCIOLA – *AMBERJACK RAW*

Foie-gras, cipolla caramellata, ceviche di melograno
Foie-gras, caramelized onion, pomegranate ceviche

€ 24

•TORCHON DI FOIE-GRASS – *TORCHON OF FOIE-GRASS*

Composta di cachi, pere speziate, mandarini in osmosi, terra di frutta secca, pan brioche alla curcuma
Persimmon compote, broken pears, osmosis mandarins, ground of dried fruit, turmeric brioche bread

€ 22

•CRUDO DI MARE – *RAW FISH*

€ 30

•SELEZIONE DI OSTRICHE E TARTUFI DI MARE – *SELECTION OF OYSTERS AND SEA TRUFFLES*

€ 5 al pz

PRIMI

•SPAGHETTONI DI GRAGNANO – *SPAGHETTONI FROM GRAGNANO*

Con comodoro del piennolo

With piennolo cherry tomatoes

€ 18

•GNOCCHI DI ZUCCA – *PUMPKIN GNOCCHI*

Coulis di bufala, chips di guanciale, finferli in vasocottura

Bufala coulis, guanciale chips, chanterelles in vasocottura

€ 22

•RISOTTO AI PORCINI – *RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS*

Burro nocciola, taleggio, ragout di porcini, pere in osmosi

Hezelnut butter, taleggio cheese, porcini ragout, pears in osmosis

€ 26

•LINGUINE DI GRAGNANO

Ricci di mare, nduja cime di rape confit

Sea urchins, nduja, turnip confit tops

€ 28

•RISOTTO ALLA ZUCCA - *PUMPKIN RISOTTO*

Mele, foie-grass, crumble di castagne, riduzione vinbrulé

Apple, foie-grass, chestnut crumble, vinbrulé reduction

€ 22

•SCIALATIELLI DI GRAGNANO

Porcini trifolati con crema di zucca al timo e crudo di scampi

Porcini mushrooms sautéed on pumpkin cream tome and raw scampi

€ 24

•ZUPPA FORTE

Con pesto nippo-peruviano

With Japanese-Peruvian pesto

€ 16

•ZUPPA DI BORLOTTI

Con castagne al finocchietto e cicoria scottata

With fannel chestnuts and scalded chicory

€ 16

•ZUPPA DI PESCE

In cataplana su schiacciatina di patate

In cataplana on mashed potetos

€ 24

SECONDI

•OSSOBUCO DI PESCATRICE – *MONKFISH OSSOBUCO*

Su purè di pastinaca allo zafferano, gel di liquirizia e gremolada all'arancio
On mashed parsnip with saffron, liquorice gel and gremolada orange flavored

€ 26

•GUANCIA DI VITELLO – *CALF CHEEK*

Polente fritta e riduzione di kumquat
Polenta cubes, kumquat reduction

€ 24

•BRANZINO SCOTTATO – *SEARED SEA BASS*

Crema di topinambur, soutè di carciofi
Topinambur cream, artichoke soutè

€ 26

•PANCIA DI MAIALE 36H C.B.T – *PORK BELLY 36HOURS C.B.T.*

Cavolfiore alla vaniglia, chutney di melanzane, cipollotto arrosto e polline
Vanilla cauliflower, aubergine chutney, roast spring onion and pollen

€ 22

•POLPO IN SALSA NIKKEY – *OCTOPUS IN NIKKEY SAUCE*

Purea di sedano rapa, mela, insalata di goja e scarole
Celery root, apple, goya salad and endive

€ 24

•FILETTO DI MANZO IN SALSA BBQ – *BEEF FILLET IN BBQ SAUCE*

Patate rustiche, battuta di melanzana affumicata
Rustic potatoes, smoked eggplant

€ 28

DESSERT

- TIRAMISU AL VAPORE – *STREAM TIRAMISU*'

€ 10

- CANNOLO DI FRUTTA SECCA – *DRIED FRUIT CANNOLO*

Farcito di ricotta e caprino, terra di cacao amaro e salsa all'arancio

Stuffed with ricotta and goat cheese, ground of bitter cocoa, and orange sauce

€ 10

- FLAN AL CIOCCOLATO FONDENTE – *DARK CHOCOLATE FLAN*

Cuore caldo allo zenzero e gelato al peperoncino

Warm heart with ginger and chili pepper ice cream

€ 10

- TARTE TATIN

Alle mele e gelato alla vaniglia

With apple and vanilla ice cream

€ 10

