

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

“TI PRESENTO GIULIA”

“I INTRODUCE GIULIA”

Amuse Bouche

Polpo, Barbabietola e Funghi Cardoncelli

Octopus, Beetroot and “Cardoncelli” Mushrooms

Cappellacci di Gallina, Pane e Ovo

Hen Filled “Cappellacci”, Eggs and Bread

Catalana di Baccalà

Cod “Catalana”

Pane, Ricotta e Zucchero

Bread, Ricotta Cheese and Sugar

Petit Four

€ 70

Abbinamento di Vini

Wine Pairing

€ 35

Antipasti

Appetizers

Polpo, Barbabietola e Funghi Cardoncelli

Octopus, Beetroot and "Cardoncelli" Mushrooms

€ 20

PIEMONTE – CHARDONNAY 2020 MOCCAGATTA € 8,00

Pannicolo, Ricci di Mare e Visciole

Skirt Steak, Sea Urchins and Sour Cherries

€ 19

ABRUZZO – CERASUOLO 2017 LIBERAMENTE € 7,00

Gamberi Rossi, 'Nduja e Stracciatella di Bufala

Red Shrimps, Spicy "Nduja" Salami and Buffalo Stracciatella Cheese

€ 24

LOMBARDIA – FRANCIACORTA BRUT SATEN BIONDELLI € 14,00

MARCHE – PECORINO 2019 GIACOMO CENTANNI € 8,00

Tartare di Marango, Peperone di Pontecorvo e Panonto

Raw "Marango", Pontecorvo Sweet Peppers and "Panonto" Bread

€ 20

CAMPANIA – FIANO LO SCUDIERO 2019 CANTINA ALTAVIGNA € 7,00

Gran Crudo dal Mare

Mediterranean Raw Fish

€ 38

LOMBARDIA - FRANCIACORTA BRUT CRU PERDU' 2011 CASTELLO BONOMI €
12,00

PIEMONTE – GAVI RELYS 2017 MOLINETTO € 8,00

Gazpacho di Pesche, Aceto Balsamico Bianco e Fiori

Peach Gazpacho, White Balsamic Vinegar and Flowers

€ 16

FRIULI - TRAMINER AROMATICO 2017 LE FAVOLE € 7,00

Primi Piatti

FIRST COURSE

Risotto Riserva San Massimo, Aringa, Pecorino Gessato e
Finocchietto

Risotto with Erring Fish, "Gessato" Pecorino and Wild Fennel

€ 28

VALLE D'AOSTA – PETITE ARVINE 2020 CAVE DES ONZE COMMUNES € 8,00

*Insalata di Lenticchie di Ventotene, Zuppa di Pesce e Polpettine

"Ventotene" Lentil Salad, Fish Soup and Meatballs

€ 21

FRIULI VENEZIA GIULIA – SPUMANTE RABOSO FIORE PALADIN € 8,00

PIEMONTE – VESPOLINA 2019 GUIDO PLATINETTI € 7,00

Cappellacci di Gallina, Pane e Ovo

Hen Filled "Cappellacci", Eggs and Bread

€ 22

FRIULI – RIBOLLA GIALLA 2019 BLAZIC € 8,00

Linguine Gentile, Crostacei e Colatura di Alici di Cetara

Gentile "Linguine", Crustaceans and Anchovies "Colatura"

€ 24

SICILIA – CARRICANTE NOSTRU 2019 CORTESE € 7,00

Bottoni di Grano Saraceno, Ricotta, Datterini e Asparagina

Buckwheat "Bottoni" Pasta, Ricotta Cheese, "Datterini" Tomato and Wild Asparagus

€ 20

PIEMONTE – ARNEIS BRICAT 2018 BRIC DELLE GINESTRE € 7,00

* Disponibile anche in Versione Vegana / Available in Vegan Version

Secondi Piatti

Catalana di Baccalà

Cod "Catalana"

€ 28

VENETO – ROSE' ANCILLA 2018 LA GHIDINA € 10,00

Costine di Maiale Nero dei Monti Lepini, Radici e Ketchup di Prugne

Black Pig Ribs from the "Lepini" Mountains, Roots and Plum Ketchup

€ 28

EMILIA ROMAGNA - BRIGA' 2017 LA FERRAIA € 8,00

Pescato del Giorno, Zucchine alla Scapece e Menta

Catch of the Day, "Scapece" Zucchini and Mint

€ 30

PIEMONTE - ERBALUCE DI CALUSO GIAN PERO ILARIA SALVETTI € 9,00

Agnello di Gregorio, Friggitelli e Alici

Gregorios Lamb, Friggitelli Peppers and Anchovies

€ 32

TOSCANA – MORELLINO DI SCANSANO SUBERLI 2017 CIACCI TIZIANO € 7,00

*Melanzana, Paprika e Blue

Eggplant, Paprika and Blue Cheese

€ 22

CALABRIA – AGLIANICO 2017 ROCCA BRETTIA € 8,00

* *Disponibile anche in Versione Vegana / Available in Vegan Version*

Dessert

Mandorle, Cioccolato e Meringa di Lamponi

Almonds, Chocolate and Raspberry Meringue

€ 12

LAZIO – ALEATICO PASSITO BLUDOM 2019 TREBOTTI “VEGAN FRIENDLY” €
7,00

Zabaione

Eggnog

€ 12

PUGLIA – MAZZONE PASSITO “COLLEZIONE JAZZISTI” € 8,00

Ananas alla Brace, Vaniglia e Crumble Speziato

Grilled Pineapple, Vanilla and Spicy Crumble

€ 11

VENETO – PASSITO RIGOLETTO 2015 ZENATO € 8,00

Pane, Ricotta e Zucchero

Bread, Ricotta Cheese and Sugar

€ 12

VENETO – MARZEMINO ZANOVELLO - CA' LUSTRA € 8,00

*Albicocche, Miele di Api Nere e Stracchino

Apricot, “Black Bee” Honey and Stracchino Cheese

€ 12

FRANCIA – SAUTERNES 2017 LAMOTE GUIGNARD € 15,00

* *Disponibile anche in Versione Vegana / Available in Vegan Version*

