

Logò RISTORANTE

ANTIPASTI

STARTERS

"Coniglio"

"Tonno del Chianti sbagliato" Coniglio a 80° con chips di riso e giardiniera di stagione (5)

€ 13,00

"Wrong Chianti Tuna" Rabbit at 80° with rice chips and seasonal giardiniera

"Polpo"

Polpo, maionese di polpo, crema di lenticchie nere, puntarelle, taccole e nero di seppia (1,3,5,7,9,14)

€ 13,00

Octopus mayonnaise, black lentil cream, chicory, snow peas and cuttlefish ink

"Merluzzo"

Sfera di merluzzo con cuore di provola, humus di ceci, crema di cavolo viola e ceci croccanti (1,3,4,5,7,11)

€ 13,00

Chickpea humus, cod sphere with provolone heart, purple cabbage cream and crispy chickpeas

"Salmone"

Salmone fresco marinato con spugna di lattuga finocchio allo zafferano, caviale di salmone, salsa yogurt e avocado (1,3,5,6,7) *

€ 13,00

Fresh salmon marinated with fennel lettuce sponge with saffron, salmon caviar, yogurt and avocado sauce

"Four Four"

4 Supplì, 4 panature diverse e 2 salse di accompagnamento.

€ 13,00

- Mozzarella con cuore di Pappa pomodoro

- Melanzana, gorgonzola e parmigiano

- Patata piccante

- Spinaci e ricotta

(1,3,4,5,7)

"Four Four" 4 Supplì, 4 different breadings and 2 accompanying sauces.

- Mozzarella with tomato soup heart

- Aubergine gorgonzola and parmesan cheese

- Spicy potato

- Spinach and ricotta

Logò RISTORANTE

PRIMI

FIRST COUSES

"Gnudi"

Gnudi di ricotta e cavolo nero, crema di cavolo nero, crema di pecorino e polvere di cipolla

Gnudi with ricotta and black cabbage, cream pecorino cheese and onion powder

€ 15,00

"Ravioli"

Ravioli di faraona su crema di funghi, polvere di porcini e jus di faraona (1,3,5,7,12)

Guinea fowl ravioli on mushroom cream, porcini powder and guinea fowl jus

€ 14,00

"Tagliatelle"

Tagliatelle di ragù bianco e tartufo fresco (1,3,5,7,8,12)

Tagliatelle with white ragout and fresh truffle

€ 15,00

"Tagliolini"

Tagliolini con ristretto di cacciucco, crema di cozze, bottarga e limone candito (1,3,4,5,7)

Tagliolini with cacciucco sauce, mussel cream, bottarga and candied lemon

€ 15,00

Logò RISTORANTE

SECONDI

SECOND COURSES

"Filetto di maiale"

Filetto di maiale tonnato, peperone dolce, frutto di capperi e chips di patate (3,4,5,7,9,12)

€ 18,00

Pork fillet with tuna sauce, sweet pepper, fruit of caper and potato chips

"Petto d'anatra"

Petto d'anatra con jus di vitello, maionese di nocciola, patate e carotine baby (5,7,8,9)

€ 20,00

Duck breast with veal jus, hazelnut mayonnaise, baby potatoes and baby carrots

"Coda di rospo"

Coda di rospo, crema di cavolfiore, fagiolini, spugna di pomodoro e terra di pomodoro. (1,3,4,12) *

€ 20,00

Monkfish, cauliflower cream, green beans, sponge tomato and tomato soil

"Tonno"

Tonno scottato in crosta di mandorle, salsa di pompelmo rosa, scalogno rosso, spugna di menta e chips di riso. (1,5,12) *

€ 20,00

Seared tuna in almond crust, grapefruit sauce rose, red shallot, mint sponge and rice chips

Logò RISTORANTE

DESSERT

"Cioccolato" Lingotto di bavarese al cioccolato, crumble al cacao salato, gelato al cioccolato (1,3,7,8) Bavarian chocolate ingot, salted cocoa crumble chocolate ice cream	€ 7,00
"Caffè" Sfera di tiramisù con crema al caffè (1,3,7,8,12) <i>Tiramisu ball with coffee cream</i>	€ 7,00
"Mela" Mela, zabaione alla malvasia, meringa e polvere di barbabietola disidratata (1,3,7,8,12) <i>Apple, malvasia zabaglione, meringue and dehydrated raspberry</i>	€ 7,00
Coperto Cover charge	€ 2,50
ACQUA/WATER	€ 2,50

NB. Tutti i prodotti di panificazione, le paste fresche, i semi lavorati, le salse e le creme sono integralmente di nostra produzione.

NB. All bakery products, fresh pasta, semi-processed products, sauces and creams are entirely of our production

Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze: (1) cereali contenenti glutine e prodotti derivati, (2) crostacei e prodotti a base di crostacei, (3) uova e prodotti a base di uova, (4) pesce e prodotti a base di pesce, (5) arachidi e prodotti a base di arachidi, (6) soia e prodotti a base di soia, (7) latte e prodotti a base di latte, (8) frutta a guscio e i loro prodotti, (9) sedano e prodotti a base di sedano, (10) senape e prodotti a base di senape, (11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di anidride solforosa totale, (13) lupini e prodotti a base di lupini, (14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

* **Prodotto fresco abbattuto in loco** - Alcuni prodotti freschi di origine animale e i semi lavorati, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04

Foods or products that cause allergies or intolerances:

(1) cereals containing gluten and derived products, (2) crustaceans and shellfish products, (3) eggs and egg products, (4) fish and fish products, (5) peanuts and products based on peanut-based, (6) soy and soy-based products, (7) milk and milk-based products, (8) nuts and their products, (9) celery and celery-based products, (10) mustard and mustard products, (11) sesame seeds and sesame seed products, (12) sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / kg or 10mg / l in terms of total sulfur dioxide, (13) lupins and products based on lupins, (14) molluscs and products based on molluscs.

* **Fresh product slaughtered on site** - Some fresh products of animal origin and processed seeds, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to Reg .CE 852/04 and EC Reg. 853/04

Logò RISTORANTE