

ANTIPASTI

Insalatina tiepida di Schie, Polenta bianca, ristretto di Crostacei e clorofilla di Cerfoglio
Warm *Schie* (little shrimps), white Polenta, Bisque and Chervil
16 - rid. 11

Tentacolo di Piovra* alla Plancha, crema di Piselli*, Stracciatella affumicata e Mentuccia
Grilled Octopus, Peas cream, smoked *Stracciatella* cheese and Mint
20

Carpaccio di Ombrina marinata, hummus di Rapa Rossa, Yogurt e Citronella
Marinated *Ombrina* (meagre fish) carpaccio, beetroot Hummus, Yogurt and Lemongrass
18 - rid. 12,5

Vovi, Sparasi e Capesante*... alla carbonara
Eggs, Asparagus and Scallops... *Carbonara style*
18 - rid. 12,5

Lingua*, crostone di Pane, Salsa verde di Erbe spontanee e maionese al Rafano
Beef Tongue, toasted Bread, green Sauce with wild Herbs, and Horseradish mayo
16 - rid. 11

PRIMI

Risi e Bisi*, Capesante* e Guanciale
Rice and Peas, Scallops and Guanciale
20 - minimo per 2

Spaghetti neri alle Ortiche, crudo di Scampi*, Scamorza affumicata e Zafferano
Black Spaghetti with Nettles, raw *Scampi* (Langoustine), smoked *Scamorza* cheese and Saffron
20 - rid. 14

Gnocchi rossi di Pane in salsa di Baccalà*, Sedano croccante e olio di Borragine
Red Bread Gnocchi with Cod sauce, crunchy Celery and Borage oil
18 - rid. 12,5

Maccheroncini di pasta fresca alle Fave*, fonduta di Pecorino, tartare di Vitello* e Mentuccia
Maccheroncini pasta with broad Beans, Pecorino fondue, Veal tartare and Mint
18 - rid. 12,5

Orzotto* alle Primizie primaverili, gel di Birra nera, Morlacco del Grappa e crumble di Malto
Orzotto with Spring Herbs, Black Beer gel, *Morlacco del Grappa* cheese and Malt crumble
16 - rid. 11

SECONDI

Caciucco di Scorfano*, Patate, Olive e Legumi precoci

Scorfano (scorpionfish) *Caciucco* stew with Potatoes, Olives and Spring Legumes

24

Cotoletta di Rombo*, Cicorie scottate, caramello di Cipolla e salsa Cacio e Pepe

Turbot cutlet, sautéed Chicory, Onion caramel and *Cacio e Pepe* sauce

25

Lomo di Baccalà*, Olive disidratate, crema di Carote e Zenzero, Fagiolini scottati e Fiori di Zucchini

Lomo of Cod, dried Olives, Carrot and Ginger cream, sautéed green Beans and Zucchini flowers

25

Scamone di Agnello*, Asparagi bianchi gratinati, Lardo e salsa al Pepe Sichuan

Rump of Lamb, Asparagus gratin, Lard and Sichuan pepper sauce

28

Fiori di Zucchini ripieni, tartufo Nero, salsa al Dragoncello e Senape, cracker al Sesamo

Stuffed Zucchini flowers, black Truffle, Tarragon and Mustard sauce, Sesame chips

20 - rid. 14

DESSERT

Semifreddo alla Ricotta di Capra e Bruscardoli al Miele

Semifreddo with Goat *Ricotta* cheese and Honeyed *Bruscardoli* (Hop Shoot)

8

Insalatina di Fragole e spuma al Limone, Menta e Basilico

Strawberry with Lemon, Mint and Basil Foam

7

Panna cotta di Yogurt al Caffè, pralinato alle Arachidi e Cioccolato

Coffee Yogurt *Panna Cotta* with Peanut and Chocolate Praline

8

Meringata alle Amarene e Vincotto

Black Cherry and Vincotto Meringue

8

Fregolotta Mandorle e Frutti rossi, Gelato alla Vaniglia e Caramello salato

Almond and Red Fruit *Fregolotta*, Vanilla Ice Cream and Salted Caramel

7

Sgroppino al Limone

Lemon Sgroppino with Vodka and Prosecco

6

Sorbetto al Pompelmo o Limone

Grapefruit or Lemon Sorbet

5