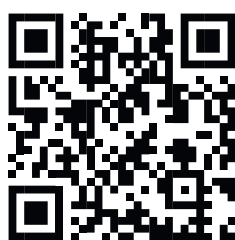


MENU

ENIGMA

R E S T A U R A N T

MICHELIN
2025



PRE-DINNER COCKTAIL

Calice Franciacorta

Franciacorta's Glass

€11.00

Calice Champagne

Champagne's Glass

€22.00

Spritz / Americano / Negroni / Gin Tonic

Spritz / Americano / Negroni / Gin Tonic

€12.00

BOLLICINE AL CALICE

Franciacorta – Terre d'Aenor €11.00

Crémant d'Alsace Rosè brut – Pinot Noir 100% – Allimant-Laugner €10,00

Trento doc – Furletti €9.00

Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato DOCG Brut - Glera – Tenute Fidora € 9.00

Spergola – Venturini Baldini €7.00

ROSSI AL CALICE

Lambrusco - Cantina Canali €6.00

Ciliegiolo, Merlot, Cabernet - Ripi €8.00

Legrein – Martini & Sohn €8.00

Nero – Rosso Veneto Igt (100% friularo) – Asja Rigato €8.00

Nero d'Avola DOC – Eloro Curto €8.00

Numero 2 – Ciliegiolo- Salustri €8.00

BIANCHI AL CALICE

Lugana - Cantina Pasini San Giovanni €7.00

T.E.R.S. Spergola Ferma - Tenuta Venturini Baldini €7.00

Liguria di Levante - Vermentino €8.00

Bianco Veneto Igt – Asja Rigato €8.00

(chardonnay 65%, friularo 25%, moscato giallo 10%)

Gewurtztraminer - Tieffenbruner €8.00

Pinot Grigio DOC Venezia – Tenute Fidora €8.00

DEGUSTAZIONE

Il percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola
The culinary journey will be served to all the table guest

SCOPRI IL NOSTRO ENIGMA

7 Portate a Fantasia dello Chef

€75.00 a persona

DA REGGIO EMILIA A NAPOLI

Appetizer

Culatello di Zibello D.O.P con Giardiniera di nostra produzione

Culatello of Zibello D.O.P with Giardiniera of our production

I Cappelletti Maritati

Pasta all'Uovo ripiena di Minestra Maritata, Brodo di Cappone e Manzo

Egg Pasta stuffed with Married Soup, Capon and Beef Broth

630 Km da Reggio Emilia a Napoli

Tortello ripieno di Ragù Partenopeo, fonduta di Parmigiano e Salsa al Basilico

Tortello pasta stuffed with Neapolitan Ragout, Parmesan fondue and Basil Sauce

Il Coniglio "all'Ischitana"

Coniglio ripieno della sua Mousseline CBT, Coulis di Pomodorini,

Basilico, Olio al Prezzemolo, Peperoncino e Patate

Stuffed Rabbit of his Mousseline, Cherry Tomatoes Coulis, Basil, Parsley Oil, Chilly Pepper and Potatoes

Predessert

Il Babà che incontra la Zuppa Inglese

Babà tradizionale inzuppato in Bagna di Rhum e Alchermes,

Cremoso al Cioccolato Bianco e Fondente e Meringa al Latte

Traditional Babà soaked in Rhum and Alchermes Syrup,

Creamy White and Dark Chocolate and Milk Meringue

€60.00 a persona

DEGUSTAZIONE

Il percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola
The culinary journey will be served to all the table guest

ITALIA IN TOUR

Appetizer della cucina

Antipasto:

Le Mazzancolle in Purgatorio

Mazzancolle crude, Pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano,
Tuorlo d'Uovo, Prezzemolo e Caviale di Tartufo
Raw Prawns, San Marzano Tomato, Parmesan, Egg Yolk, Parsley and Truffle Caviar

Primi piatti:

Vitello, Cappone e Scampo

Bottoni di Pasta all'Uovo ripieni di Ragù di Vitello Bianco,
Sugo arrosto di Cappone, Scampo Sicilia Crudo, Caviale e Lime
*Egg Buttons Pasta stuffed with White Veal Ragù, Roasted Capon Sauce,
Sicilian Raw Langoustine, Caviar and Lime*

Ricordi d'Infanzia "Omaggio allo Chef Giuseppe Iannotti"

Riso di Pasta di Semola al Formaggino di Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Aragosta di Reggio Emilia
Reggiano Parmesan Semolina Pasta Rice and Aragosta Balsamic Vinegar of Reggio Emilia

Secondo piatto:

La Milanese di Ricciola

Cotoletta di Ricciola, Spinaci e Spuma di Salsa Olandese
Amberjack Cutlet, Spinach and Hollandaise Sauce Foam

Predessert

Dolce:

Lambrusco e Pop Corn "omaggio a Luciano Ligabue"

Panna Cotta al Lambrusco, Gelato al Pop Corn, Pop Corn caramellati,
Crumble di Pasta Frolla e Riduzione al Lambrusco
*Lambrusco Panna Cotta, Pop Corn Ice Cream, caramelized Pop Corn,
Shortcrust Pastry Crumble and Lambrusco Reduction*

€65.00 a persona

ANTIPASTI

Il Polpo allo "Spiedo"

Tentacolo arrostito, Salsa BBQ con Pomodorini Datterino, Batata e Maionese artigianale Octopus'
Octopus' Tentacle roasted on the Spit, Barbecue Sauce, Sweet Potatoes and homemade Octopus' Maionese

€21.00

Le Mazzancolle in Purgatorio

Mazzancolle crude, Pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano,
Tuorlo d'Uovo, Prezzemolo e Caviale di Tartufo
Raw Prawns, San Marzano Tomato, Parmesan, Egg Yolk, Parsley and Truffle Caviar

€26.00

La Carota

Bavarese di Carota, Carote alla griglia fermentate, Crema, Noci di Sorrento, Arancia e Zenzero
Carrot Bavarian Cream, fermented grilled Carrots, Cream, Sorrento Nuts, Orange and Ginger

€22.00

Il Carciofo sotto cenere

Carciofo arrosto, Spuma di Patate, Crema di Mozzarella di Bufala e polvere di Culatello di Zibello
Roasted Artichoke, Potatoes Foam, Buffalo Mozzarella Cream and Dust of Zibello's Culatello

€24.00

Il Manzo al pascolo "La Carne alla Pizzaiola"

Battuta di Fassona, Pasta Brise, Salsa alla Pizzaiola, Polvere di Olive Nere e Alici del Cantabrico
Fassona's Tartare, Shortcrust Pastry, Pizzaiola Sauce, Black Olives Dust and Cantabrico Anchovies

€23.00

Culatello di Zibello D.O.P

con Giardiniera di nostra produzione
Zibello's D.O.P. Culatello with our production "giardiniera"

€24.00

Selezione di Formaggi

Cheese Selection

€18.00

*Culatello di Zibello "Italia dei Sapori"

*Fassona Piemontese "Jolanda de Colò"

PRIMI PIATTI

630 Km da Reggio Emilia a Napoli

Tortello ripieno di Ragù Partenopeo, fonduta di Parmigiano e Basilico

Tortello pasta stuffed with Neapolitan Ragout, Parmesan fondue and Basil

€20.00

Vitello, Cappone e Scampo

Bottoni di Pasta all'Uovo ripieni di Ragù di Vitello Bianco,

Sugo arrosto di Cappone, Scampo Sicilia Crudo, Caviale e Lime

Egg Buttons Pasta stuffed with White Veal Ragù, Roasted Capon Sauce,

Sicilian Raw Langoustine, Caviar and Lime

€26.00

Il Risotto

Aglio, Olio e Nduja con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo Crudi

Garlic, Oil and Nduja with Mazara del Vallo Raw Red Shrimps

€25.00

I Passatelli

Con Spuma di Parmigiano Reggiano e Tartufo Nero

Pasta with Parmesan Foam and Black Truffle

€22.00

Ricordi d'Infanzia "Omaggio allo Chef Giuseppe Iannotti"

Risoni di Pasta di Semola in brodo al Formaggino di Parmigiano Reggiano

e Aceto Balsamico Aragosta di Reggio Emilia

Semolina Risoni Pasta in Regian Parmesan Cheese Broth

and Aragosta Balsamic Vinegar of Reggio Emilia

€23.00

Pasta e Piselli

Tofette con Piselli, Guanciale, Bottarga di Tonno Sardegna e Pepe di Sichuan

Tofette Pasta with Peas, Cheek Lard and Sardinian Tuna Bottarga and Sichuan's Pepper

€24.00

*Caviale "Royal Food Caviar"

*Pasta "Pastificio dei Campi"

*Riso Gallo Gran Riserva

*Tartufo nero "Appennino Food"

*Gambero Rosso "Gran Chef"

SECONDI PIATTI

Il Manzo

Wagyu scottato al cannello, Asparagi, Sedano Rapa, Zabaione salato e Tartufo Nero
Blowtorch scalded Wagyu, Asparagus, Root Celery, salted Eggnog and Black Truffle

€45.00

Il Cervo

Controfiletto cbt poi in padella, Agretti in Salsa Vinegrette
all'Aceto Balsamico di Reggio Emilia, Patata e Caviale
*Cbt Sirloin then in pan, Glasswort in Reggio Emilia Balsamic
Vinegar Vinegrette Sauce, Potato and Caviar*

€35.00

Il Branzino

Scottato con Olio evo, Fagiolini, Porro fondente, Provola, Colatura di Alici e Limone
*European Bass Scalded with Extra Vergin Olive Oil, Green Peas,
Leek Fondant, Provola Cheese, Anchovy Sauce and Lemon*

€35.00

Come una "Pasta e Fagioli"

Calamaro Cacciarolo scottato, il suo Nero, Rosmarino, Fagioli Borlotti, Guanciale e Aria di Mare
Scalded Cacciarolo Squid, his Black Ink, Rosemary, Barlotti Beans, Cheek Lard and Sea Air

€32.00

La Milanese di Ricciola

Cotoletta di Ricciola, Spinaci e Spuma di Salsa Olandese
Amberjack Cutlet, Spinach and Hollandaise Sauce Foam

€35.00

*Branzino "Acquanaria"

*Ricciola "Hiramasa Gran Chef"

*Wagyu A5 Kamichiku "Jolanda de Colò"

DESSERT

La mia versione di Snickers

Mousse alla Nocciola, Caramello, Biscotto, Arachidi Salate e Cioccolato Fondente
Hazelnut Foam, Caramel, Biscuit, salted Peanuts and Dark Chocolate

€15.00

Il Babà che incontra la Zuppa Inglese

Babà tradizionale inzuppato in Bagna di Rhum e Alchermes, Cremoso al Cioccolato Bianco e Fondente e Meringa al Latte
Traditional Babà soaked in Rhum and Alchermes Syrup, Creamy White and Dark Chocolate and Milk Meringue

€15.00

Lambrusco e Pop Corn "omaggio a Luciano Ligabue"

Panna Cotta al Lambrusco, Gelato al Pop Corn, Pop Corn caramellati,
Crumble di Pasta Frolla e Riduzione al Lambrusco
*Lambrusco Panna Cotta, Pop Corn Ice Cream, caramelized Pop Corn,
Shortcrust Pastry Crumble and Lambrusco Reduction*

€15.00

Lampone, Cioccolato Fondente, Nocciola e Vaniglia

Bavarese di Lampone, Cremoso al Cioccolato Fondente,
Namelaka al Cioccolato Ruby, Nocciola, Gelato alla Vaniglia e Crumble al Cacao
*Raspberry Bavarian Cream, Dark Chocolate Cream, Ruby Chocolate Namelaka,
Hazelnut, Vanilla Ice Cream and Cocoa Crumble*

€15.00

AFTER DINNER

- Calice Passito €8.00
- Calice Marsala Vergine €8.00
- Calice Marsala Riserva €10.00
- Amaro Jefferson €10.00
- Amaro Re Italo €8.00
- Grappa €7.00
- Whisky Nikka €12.00
- Whisky Talisker €10.00
- Whisky Lagavulin €12.00
- Rum Zacapa/Kraken €12.00

*Cioccolato Valrhona

MENÙ VEGETARIANO

La Carota

Bavarese di Carota, Carote alla Griglia fermentate, Crema, Noci di Sorrento, Arancia e Zenzero
Carrot Bavarian Cream, fermented grilled Carrots, Cream, Sorrento Nuts, Orange and Ginger

€22.00

Il Carciofo sotto cenere

Carciofo arrosto, Spuma di Patate e Crema di Mozzarella di Bufala
Roasted Artichoke, Potatoes Foam and Buffalo Mozzarella Cream

€22.00

Selezione di Formaggi

Cheese Selection

€18.00

I Passatelli

Con Spuma di Parmigiano Reggiano e Tartufo Nero
Pasta with Parmesan Foam and Black Truffle

€22.00

“Omaggio allo Chef Giuseppe Iannotti”

Risoni di Pasta di Semola in brodo al Formaggino di Parmigiano Reggiano
e Aceto Balsamico Aragosta di Reggio Emilia
*Semolina Risoni Pasta in Regian Parmesan Cheese Broth
and Aragosta Balsamic Vinegar of Reggio Emilia*

€23.00

Wellington vegetariano

con Formaggio Caprino, Bietola e Funghi Champignon
Vegetarian Wellington, Caprino Cheese, Chard and Champignon Mushrooms

€20.00

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

Some of the products it may can be frozen.

In ottemperanza alle regole vigenti il pesce servito crudo
viene sottoposto ad abbattimento termico preventivo.

*In compliance with current rules the raw seafood is subjected of thermal
treatment for greater food safety before been served.*

Per ogni chiarimento il personale di sala e lo chef sono a completa
disposizione, gli ingredienti di ogni piatto sono consultabili
nel libro unico degli ingredienti.

*The dining room staff is avilable for any clarifying, the ingredients of any dish
can be consulted in ingredients' book.*

Coperto

Il prezzo del coperto comprende servizio, pane e prodotti da forno di nostra produzione, piccolo benvenuto

The price includes: the service, bread and other oven products made by ourselves and entree

€4.50

Acqua Filette

Water Filette

€5.00

MICHELIN
2025



Menu Design by
I-Print Design
iprintdesign.it