

Starters

Hors d'Oeuvre

Verde bianco e rosso	€ 14,00
Little bufala bundle, semi-dry tomatoes, and basil cream Ballotin de bufala, tomates demi-sèches et hachis de basilic	
Cucurbita	€ 13,00
Oven baked zucchini flowers, ricotta, mozzarella, parmesan dop36 months Fleurs de courgettes au four, ricotta, mozzarella, parmesan dop 36 mois	
Salmango e Venere	€ 16,00
Salmon* and Mango tartare, Venus rice and soy sauce Tartare de saumon, mangue, riz venus et sauce soja	
Tentacoli	€ 15,00
Crispy octopus*, chicory, mashed potatoes, Bronte's pistachio Pieuvre croquante, chicorée fine, tendresse de pommes de terre, pistaches de Bronte	
Terra del Sud	€ 13,00
Eggplant Millefoglie, tomatoes, flatbread Millefeuilles d'aubergine, tomates, pain sarde	
Crudo di Chianina	€ 15,00
Fillet tartare, olives, anchovy of Cetara, dry tomatos Steak tartare, anchois de Cetara, tomates séchées	
Di tutto un po'	€ 14,00
Selection of artisan cured meats, dop dairy products and jam Sélection de charcuteries, fromages dop et confitures	
Semi e non solo	€ 13,00
Quinoa timbale, shrimps and zucchini brunoise Pâté en croute de quinoa et brunoise de courgettes	
Mandorlato	€ 13,00
Quinoa timbale, crunchy vegetables and d'Avola's almonds Pâté en croute de quinoa, petits légumes et amandes d'Avola	

Our artisan pastas and traditional dishes
Notes pâtes artisanales et les plats de la tradition

Amatrice e il carciofo di Gerusalemme € 13,00

Busiate a la sauce amatriciana with Jerusalem artichokes
Busiate sauce amatriciana avec topinambour

San Giacomo € 19,00

Risotto with scallops, Prosecco di Valdobbiadene, raspberry
Risotto aux coquilles Saint Jacques, Prosecco de Valbbiadene, framboises

Acquerello € 18,00

Acquerello risotto, robiola, pomegranate, sea bass cooked at low temperature
Risotto acquarello, grenade, loup de mer cuit à feu doux

Bronte € 15,00

Fettuccine with Wild Rucola pesto, green beans, Bronte's pistachio, mashed potatoes
Fettucine avec pistou de roquette, haricots verts, pistaches de Bronte, crème de pommes de terre

I Viola € 15,00

Purple gnocchi, crispy bacon, broccoli, Pecorino cheese fondue dop
Gnocchi violets, lard croquant,, broccoli, fondue de Pecorino dop

Gragnano del golfo € 18,00

Spaghettone di Gragnano del golfo (mussels, clams, squid, shrimp*), trombolotto
Spaghettone de Gragnano del Golfo (crustacés, fruits de mer, poisson*), trombolotto

Carbonero € 18,00

Tagliolini alla carbonara, organic egg, black Truffles
Tagliolini à la carbonara, œuf bio, truffe noire

Pecorino € 15,00

Cacio e pepe, zucchini flowers, mint, lime
Cacio e pepe, fleurs de courgettes, menthe, lime

Meat, fish and vegetarian Viande, poisson et végétarien

Porto l'agnello € 26,00

Lamb marinated in Falanghina, cooked at low temperature, raspberries, Port wine
Agneau marine à la Falanghina, cuit à feu doux, framboises, porto

Calaceci € 25,00

Squid*, Cyprus salt, chickpeas cream, thyme cream
Calmar, sel de Chypre, veloutée de pois chiches, crème au thym

Tra mare e terra € 26,00

Sea Bass Roulade filled, chicory, mashed cannellini beans
Loup de mer roulé, cœur de chicorée, tendresse de haricots cannellini

Filetto dolce me € 24,00

Larded pork fillet, cooked at low temperature, mustard plant, apple, mustard
Filet de porc cuit à feu doux, moutarde, pommes et mostarda

Da nord a sud € 25,00

Salmon* in orange sauce, mustard, honey, sesame, mixed salad, and sour cream
Saumon* à la sauce d'orange, moutarde, miel, sésame, salade mixte et crème acide

Carne... No grazie € 19,00

Seitan with citrus fruits, basmati rice, Tropea's red onions
Seitan aux agrumes, riz basmati, oignons de Tropea

Nero d'Oriente € 23,00

Chicken roulade, Nori seaweed, sesame, soy sauce and honey and vegetables tempura
Roulade de poulet, algue nori, sésame, sauce soja et miel, tempura de légumes verts

Chianina e Barolo € 28,00

Chianina Stripes (fillet), Barolo wine reduction and vegetable crudités
Filet de Chianina, réduit au Barolo et crudités

Side dishes Les accompagnements

L'amara € 7,00

Chicory and anchovies
Chicorée et anchois

La golosa € 10,00

Spring salad, raspberries, diced pineapple and limoncello sauce
Salade de printemps, salpicon d'ananas et sauce au limoncello

La croccante € 7,00

Wok crispy vegetables, ginger, sesame
Wok de légumes verts croquants, gingembre, sésame

L'aromatica € 7,00

Oven-baked potatoes in aromatic herbs
Pommes de terre au four aux herbes aromatiques

Lo spinacio € 7,00

Spinach with butter and Parmesan or sour
Epinards au beurre et parmesan ou aigres

N.B. : Some of our dishes/products of the menu can present differences, based on availability and seasonality of products

N.B.: Les plats du menu pourront subir des variations selon la disponibilité et la saisonnalité des produits.

bread - Panier de pain € 2,00

cover charge - Service € 1,50

According to the customer's request, we have available a full list of ingredients and allergens for a single dish on the menu.

Les clients ont à leur disposition la liste complète des ingrédients et des allergènes de tous les plats du menu

*When no fresh fish is available, we will serve top quality frozen fish.

*En cas d'absence de produits frais ou selon le marché, nous avisons nos clients que certains produits pourraient être surgelés d'excellente qualité

YOU ARE TRAVEL TO DISCOVER THE TASTE
AND SENSATIONS OF OUR MENU

VOYAGE À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS
ET DES SENSATIONS DE NOTRE MENU

Cooking is a science itself.
It's up to the chef to make it become an art

La cuisine est en elle-même une science.
C'est le chef qui en fait un art

Gualtiero Marchesi

Selection of 5 dishes, from **4 dishes and 1 dessert**
Sélection de 5 plats au choix, dans notre menu a à la carte **4 plats et 1 dessert**

€ 50,00

Selection of 7 dishes, from **6 dishes and 1 dessert**
Sélection de 7 plats au choix dans notre menu à la carte **6 plats et 1 dessert**

€ 65,00

Given the complexity in the preparation of dishes expressed, it requires the participation of all guests at the same tasting menu, with the exception of dessert.

Considérant la complexité de la préparation des plats express, nous demandons à tous les clients d'avoir la gentillesse de prendre le même menu dégustation, sauf pour le dessert.

Gluttonous sins

Péchés de gourmandise

€ 9,00

Passion - Passion

Black Guanaja 70% flat chocolate with mango semifreddo and white Dulezy chocolate flat with passion fruit semifreddo.

Feuille de chocolat noir Guanaja 70% avec un parfait à la mangue et feuille de chocolat blanc Dulezy avec son parfait fruit de la passion.

Lust - Luxure

Praline chocolate with Piemonte IGP hazelnut mousse, with a heart of black cherry over pink pepper.

Praliné et mousse de noisette Piemonte IGP, avec son cœur de cerise sur un croquant au poivre rose.

Ire - Colère

Vanilla bavarese with rosemary aroma, blackberry sauce and whipped short pastry.

Bavarois à la vanille Bourbon, un parfum de romarin, coulis de mûres et sablés.

Greed - Avarice

Caprese cake, mandarin orange ice cream quenelle with thyme aroma, dulce de leche with smoked salt.

Caprese avec boule de glace à la mandarine et son arôme de tin, coulis de confiture de lait et sel fumé.

Haughtiness - Orgueil

Yogurt sphere of coconut with soft heart of pineapple and smoked black lime.

Boule de yaourt et noix de coco, cœur fondant d'ananas et citron noir fumé, sur sablés au gingembre.

Envy - Jalousie

Cheesecake of multi cereals cookie, raspberry and mint coulis.

Cheesecake froid avec biscuits aux céréales, coulis de framboise et menthe.

Gluttony - Gourmandise

Exotic mix of fruit, soft cookie with tropical fruit and meringue.

Mélange de fruits frais exotiques, biscuits, fruits tropicaux et meringues.

Hell - Enfer

Flambé pineapple, Cointreau sauce and cloves with vanilla ice cream.

Ananas flambé, liqueur de Cointreau, arôme de clou de girofle et glace vanille.

Paradise - Paradis

Essence Marsala liquor tiramisù with almonds and dark chocolate crumble.

Tiramisu au goût du vin Marsala, avec son crumble d'amandes et fondant.

Sin - Pèché

Exotic fruit Chef sorbet:

kiwi, green apple and Midori

mango, peach and Passoa

pineapple, passion fruit and Malibu

Sorbet du chef aux fruits exotiques :

Kiwi, pomme verte, liqueur Midori

mangue, pêche et liqueur Passoa

ananas, fruits de la passion et liqueur Malibu