

MENU

ANTIPASTI

GAMBERO QUANTICO 24

*Gamberi blu di Nuova Caledonia (crudo) con crema di pomodorino giallo al lime e croccante di quinoa soffiata.

Blue shrimp from New Caledonia (raw) with yellow cherry tomato cream with lime and crispy puffed quinoa.

-2-

MANZO TONNATO 22

Tartare di manzo su salsa tonnata con salsa tonnata profumata allo zenzero, fiori di capperi di pantelleria e terra di olive.

Beef tartare on tuna sauce with ginger-scented tuna sauce, caper flowers from Pantelleria, and olive earth.

-3,4,8,12-

CAPRESE 18

Caprese di burrata, insalata di pomodori misti, crostini e olio al basilico.

Burrata Caprese, mixed tomato salad, crostini, and basil oil.

-1,4,7-

PARMA E FICHI 20

Culatta di Parma con pan brioche tostato, fichi al forno e la loro mostarda.

Parma culatta with fresh figs, toasted brioche bread, and mustard.

-1,3,7,12,8-

TONNO ESOTICO 26

Tartare di *tonno pinne gialle con mango, salsa spicy mango, semi di sesamo e mentuccia.

Yellowfin tuna tartare with mango, spicy mango sauce, sesame seeds, and mint.

-4,12,11-

CEVICHE TROPICALE 24

Ceviche di ombrina con latte di cocco, olio alle erbe, cipolla in agro e chips di tapioca.

Sea bream ceviche with coconut milk, herb oil, pickled onions, and tapioca chips.

-4,8,12-

PRIMI

PACCHERI ECLIPSE DI MARE 24

Paccheri neri al nero di seppia, gamberoni saltati, bisque di crostacei e pistacchi.

Black squid ink paccheri, sautéed prawns, shellfish bisque, and pistachios.

-1,2,8-

TORTELLI DI FOSSA E PARMIGIANO 21

Tortelli verdi ai formaggi di fossa mantecati al burro e salvia con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi.

Green cheese-filled tortelli, whipped with butter and sage, served with 24-month-aged Parmigiano Reggiano fondue.

-1,7-

MENU

RIGATONI AMALFITANA 23

Rigatoni con ragù di polipetti, olive e pomodorini.
Rigatoni with baby octopus ragout, olives, and cherry tomatoes.
-1,14-

RISOTTO ASPARAGI E PARMA 22

Risotto agli asparagi con asparagi marinati e polvere di prosciutto crudo di parma.
Asparagus risotto with marinated asparagus and dusted with Parma ham powder.
-7-

SPAGHETTONI CROCCANTI ALLA NOCCIOLA 20

Spaghettoni con zucchine, menta, guanciale croccante e nocciole.
Spaghettoni with zucchini, mint, crispy guanciale, and hazelnuts.
-1,8-

CASARECCE ALLA NORMA INVERSA 19

Casarecce con crema di melanzane pomodorini confit e ricotta stagionata affumicata.
Casarecce with eggplant cream, confit cherry tomatoes, and aged ricotta.
-1,7-

SECONDI

CONTROFILETTO DI MANZO 26

Controfiletto di manzo, morbido di patate al timo e carotine fondenti.
Beef sirloin steak with thyme-infused soft potatoes and glazed carrots.
-9,10-

TATAKI DI TONNO ALLA PUTTANESCA 27

Tataki di tonno con riduzione di pomodoro alla puttanesca, chips di alga nori croccante, capperi olive e olio al prezzemolo. (leggermente piccante).
Tuna tataki with puttanesca tomato reduction, crispy nori seaweed chips, capers, olives, and parsley oil. (lightly spicy).
-1,4-

VERDURE IN PANURE 20

Verdure con panatura al limone, guacamole e caprino con crumble di quinoa e nocciola.
Vegetables with lemon breading, guacamole and goat cheese, quinoa and hazelnut.
-1,7,8-

CATALANA DI MARE 45

Catalana di *gamberoni e *aragostella. (min 2 persone)
Catalan-style dish of prawns and small lobsters. (min 2pax)
-2,12-

FRITTO MARE E ORTO 23

Frittura di pesce misto con verdure in tempura.
Mixed seafood fry with tempura vegetables.
-1,2,3,4,12-

PETTO D'ANATRA AL MISO ROSSO 25

*Petto d'anatra al miso rosso, con crema di batata, spinaci saltati con pinoli e uvetta.
Duck breast and red miso sauce, with sweet potato cream, sautéed spinach with pine nuts and raisins
-1,6,8,12-

MENU

PIATTI QUANTICI

LINGUINE AI GAMBERI ROSSI 25

*Bisque di *gamberi rossi, lime, gamberi crudi e cotti.
Red prawn bisque, lime, raw and cooked prawns.*

-1,2,4-

GUANCIA DI MANZO 25

**Guancia brasata nel suo fondo, crema di batata, spinaci saltati con pinoli e uvetta,
mousse di robiola.*

*Braised beef cheek in its base, sweet potato cream, sautéed spinach with pine nuts and
raisins, robiola mousse.*

-8,7-

POLPO 25

**Polpo alla piastra, patate novelle fritte, salsa verde e maionese all'aglione.
Grilled octopus, fried potatoes, green sauce and garlic mayonnaise.*

-4,3-

DESSERT

SEDUZIONE 12

*Crumble salato, mousse al cioccolato al latte, nocciole caramellate, copertura al
cioccolato al latte e granella di nocciole.*

*Salty crumble, milk chocolate mousse, caramelized hazelnuts, milk chocolate coating, and
hazelnut grains.*

-1,7,8-

MOKA 12

*Bavarese al caffè, cremoso al caramello, pan di spagna, base di frolla al cacao e
copertura di cioccolato bianco e arachidi salate.*

*Coffee Bavarian cream, caramel cream, sponge cake, cocoa shortbread base, and white
chocolate and salted peanut topping.*

-1,3,7,8-

MILLEFOGLIE 10

Millefoglie con crema pasticcera al mascarpone, amarene Toschi e cacao.

Mille-feuille with mascarpone custard cream, Toschi sour cherries, and cocoa.

-1,3,7-

PANNACOTTA 10

Pannacotta al latte di cocco e menta con salsa al mango.

Coconut milk and mint pannacotta with mango sauce.

-7-

CHEESECAKE 12

Cheesecake con topping ai frutti di bosco.

Cheesecake with berry topping.

-3,7-

BROWNIES 12

Brownies con crema pasticciera.

Brownies with custard.

-3,7,8-