

MENU

RAVIOLI DI STRACOTTO DI MANZO CON FONDUTA DI TALEGGIO,
FONDO BRUNO E CHIPS DI CICORIA : 28,00€

PAN BRIOCHE CON CARPACCIO DI MANZO,
BERNESE AL AGLIO NERO E ZUCCA
+RAVIOLI DI STRACOTTO DI MANZO CON FONDUTA DI TALEGGIO,
FONDO BRUNO E CHIPS DI CICORIA
+ DOLCE : 32,00€

CICCHETTI

MILLEFOGLIE DI PATATE E SALSA BARBECUE ✓ – 5€

POLPETTE DI MAIALE, AIOLI E MENTA – 5€

FOCACCIA CON MASCARPONE, ACCIUGHE E OREGANO – 5€

FOCACCIA CON ZUCCA IN SAOR E RICOTTA AFFUMICATA ✓ – 5€

BOMBETTA FRITTA CON RAGÙ VEGETARIANO E CIPS DI VERDURE ✓ – 7€

BOMBETTA FRITTA CON RAGÙ DI MANZO E MOZZARELLA – 7€

ANTIPASTI

LATTUGA ROMANA, PETTO DI POLLO, BACON, PARMIGIANO E CROSTINI DI PANE – 18€

INSALATA DI RADICCHIO E FINOCCHI, DRESSING AGLI AGRUMI, TOPINAMBUR E NOCI ✓ – 20€

CROCCHETTA DI PULLED PORK, MAIONESE ALLE
ACCIUGHE, KIMCHI DI RADICCHIO E INSALATINA AGRODOLCE – 20€

OMBRINA MARINATA AGLI AGRUMI E ERBE, GARUM, POMPELMO,
RADICCHIO E YOGURRT AL DRAGONCELLO – 22€

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI – 18€

SELEZIONE DI FORMAGGI ✓ – 14 / 20€

PRIMI E SECONDI

BUCATINI, CREMA DI LIMONE E PARMIGIANO, POLVERE DI LIMONE NERO ✓ – 22€

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI CON CAPAROSSOLI E SALICORNIA – 23€

GNOCCHI DI PANE, RAGÙ DI FARAONA, FONDUTA DI CAPRINO
E RIDUZIONE DI BARBABIETOLA – 23€

SECONDO DEL GIORNO A PARTIRE DA – 32€

• • •

DOLCE

TIRAMISÙ CON CREMA DI MASCARPONE – 10€

FRUTTA TAGLIATA DI STAGIONE – 10€

CREMA DI CEDRO, PERE,
CREMA DEL DOGE E CRUMBLE DI SEMI DI FINOCCHIO – 10€

SEMIFREDDO AGLI ARACHIDI, GANACHE AL CARMELLO SALATO E LAMPONE – 10€

✓ Antipasti e piatti vegetariani

MENU

RAVIOLI FILLED WITH SLOW-BRAISED BEEF,
TALEGGIO FONDUE, AND CHICORY CHIPS
+ DESSERT: 28,00€

BRIOCHE BUN WITH BEEF CARPACCIO, BLACK GARLIC PUMPKIN
+ RAVIOLI FILLED WITH SLOW-BRAISED BEEF,
TALEGGIO FONDUE, AND CHICORY CHIPS
+ DESSERT: 32,00€

CICCHETTI

POTATO MILLEFEUILLE & BBQ SAUCE ✓ – 5€

PORK MEATBALLS, AIOLI & MINT – 5€

FOCACCIA WITH MASCARPONE, ANCHOVY & OREGANO – 5€

FOCACCIA WITH MARINATED PUMPKIN AND SMOKED RICOTTA ✓ – 5€

FRIED PIZZETTA WITH VEGETARIAN RAGÙ ✓ – 7€

FRIED PIZZETTA WITH BEEF RAGÙ & MOZZARELLA – 7€

ANTIPASTI

ROMAINE LETTUCE, CHICKEN BREAST, BACON, PARMIGIANO & CROUTONS – 18€

RADICCHIO AND FENNEL SALAD, CITRUS FRUIT, TOPINAMBUR AND NUT DRESSING ✓ – 20€

PULLED PORK CROQUETTE, ANCHOVY MAYONNAISE,
RADICCHIO KIMCHI, SWEET & SOUR SALAD – 20€

HERB & CITRUS MARINATED STONE BASS, GARUM, GRAPEFRUIT,
RADICCHIO & TARRAGON YOGHURT – 22€

SELECTION OF CHARCUTERIE – 18€

SELECTION OF CHEESE ✓ – 14 / 20€

PRIMI E SECONDI

BUCATINI, LEMON & PARMIGIANO CREAM, BLACK LIME ✓ – 22€

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI WITH VONGOLE CLAMS & SAMPHIRE – 23€

BREAD GNOCCHI, GUINEA FOWL RAGÙ, GOAT CHEESE & BEETROOT REDUCTION – 23€

SECONDO DEL GIORNO / DAILY MAIN COURSE – FROM 32€

• • •

DOLCE

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CREAM – 10€

FRESH SEASONAL FRUITS – 10€

CITRON CUSTARD, PEAR, CREAM CHEESE
& FENNEL SEEDS CRUMBLE – 10€

PEANUT PARFAIT, SALTED CARAMEL GANACHE & RASPBERRIES – 10€