

M E NÙ



INS EME



PRIMA ...

MASCULINA ⁴

16

ALICI SOTT'OLIO, PEPERONE DEL PIQUILLO
MARINATO, PREZZEMOLO E LIMONE

CAROTE ⁷

16

CAROTA ARROSTO, MISO, CREMA DI RICOTTA,
LIMONE E MELOGRANO

BARBABIETOLA ⁷

16

BARBABIETOLA ARROSTO, FETA, FRUTTI ROSSI E
VINAIGRETTE AL LAMPONE

LATTUGA ⁷⁻⁸

16

LATTUGA ALLA BRACE, CREMA DI SEDANO RAPA E
CREMA DI NOCCIOLA.

VITELLO ³⁻⁴

18

VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA
TONNATA, POLVERE DI CAPPERO E LIMONE

PATÈ ¹⁻³⁻⁷

18

PATE DI FEGATINI DI POLLO, MARMELLATA DI
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E PAN BRIOSCHE

INSALATA DI MARE ²⁻⁴⁻⁹

25

INSALATA DI MARE CRUDA E COTTA, LECHE DE
TIGRE AJI AMARILLO, PATATA DOLCE, CIPOLLA
ROSSA DI ACQUAVIVA.

POI ...

RAVIOLO ¹⁻³⁻⁷

22

RAVIOLO DEL PLIN, CACIORICOTTA, ERBETTE E
ASPARAGI

FREGOLA ¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴

22

FREGOLA, COZZE, VONGOLE, COLATURA DI ALICI,
PREZZEMOLO E LIMONE

BACCALA ¹⁻⁴⁻¹¹

28

BACCALA IN TEMPURA, CREMA DI FAVE, CICORIA,
OLIO AL PREZZEMOLO

TONNO ⁴⁻⁹

28

TONNO ROSSO SICILIA, CATALANA DI ORTAGGI,
CREMA DI PEPERONE CARMAGNOLA

AGNELLO ⁷

28

SPALLA DI AGNELLO, YOGURT GRECO, THAINA,
LATTUGA E MELOGRANO

UOVO ¹⁻³⁻⁷

26

UOVO DI MONTAGNA, DOUXELLE FUNGHI E
TARTUFO ESTIVO, SPUMA AL GRANA PADANO E
PANE CROCCANTE

DESSERT ...

TIRAMISU SCOMPOSTO ¹⁻³⁻⁷

9

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE, CREMA AL
MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFE E GELATO
TIRAMISU

FRAGOLA

9

FRAGOLE MARINATE, ARANCIA, INFUSO AL IBISCO
E PESCA

M E N Ù



INS EME



TO START ...

MASCULINA ⁴

16

PRESERVED ANCHOVIES, CURED PIQUILLO'S RED PEPPER, PARSLEY AND LEMON

CARROT⁷

16

ROASTED CARROTS, MISO, RICOTTA CHEESE, LEMON AND POMEGRATE

BEETROOT⁷

16

ROASTED BEETROOT, FETA CHEESE, RED FRUIT AND RASPBERRY VINAIGRETTE

LETTUCE ⁷⁻⁹

16

GRILLED LETTUCE, CELERIAC, HAZELNUT CREAM

VEAL³⁻⁴

18

SLOW COOKED VEAL, TONNATA SAUCE, LEMON AND DRIED CAPERS

PATÈ¹⁻³⁻⁷

18

CHICKEN LIVER PATE, PAN BRIOSCHE, RED ONION JAM

CEVICHE²⁻⁴⁻⁹

25

RAW AND COOKED FISH SELECTION, WITH AJI AMARILLO LECHE DE TIGRE, SWEET POTATOES, RED ONION

TO CONTINUE ...

PLIN¹⁻³⁻⁷

22

TRADITIONAL RICOTTA RAVIOLI, WITH HERBS, ASPARAGUS AND CACIORICOTTA CHEESE

FREGOLA¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴

22

FREGOLA, MUSSELS, CLAMS, PARSLEY AND LEMON

COD¹⁻⁴⁻¹¹

28

FRIED COD, BROAD BEANS PUREE, RICE AND BLACK CABBAGE CHIPS PARSLEY OIL

TONNO⁴⁻⁹

28

SICILIAN RED TUNA, SEASONAL VEGETABLE SALAD, YELLOW CARMAGNOLA' PEPPER CREAM

LAMB⁷

28

SLOW COOKED LAMB, GREEK YOGURT, THAINI, POMEGRATE AND LETTUCE

EGG¹⁻³⁻⁷

26

EGG 65°C, DOUXELLE MUSHROOM AND TRUFFLE, CHEESE FONDUE AND BREAD CROUTONS

DESSERT ...

TIRAMISU 2.0¹⁻³⁻⁷

9

DARK CHOCOLATE GANACHE, MASCARPONE CREAM, SAVOIRDOR BISQUIT, COFFEE AND TIRAMISU ICE CREAM

STRAWBERRY

9

STRAWBERRY, ORANGE, PEACHES, IBISCUS INFUSION