

BATTUTA AL COLTELLO E VITELLO TONNATO
KNIFE-CUT STEAK TARTARE AND COLD ROAST BEEF FILLET WITH TUNA SAUCE

PEPERONE RIPIENO, TONNO, CAPPERI E ACCIUGHE
STUFFED PEPPER WITH TUNA, CAPERS AND ANCHOVIES

TAJARIN AL RAGU DI CARNE
TAJARIN WITH RAGU (ITALIAN MEAT SAUCE)

GALLINA BOLLITA E IL SUO BRODO RISTRETTO
BOILED HEN AND ITS BROTH

PANNA COTTA
PANNA COTTA



CRUDO DI FASSONA, VERDURE CROCCANTI, SALSA DI ACCIUGHE

FASSONA RAW MEAT, CRUNCHY VEGETABLES AND ANCHOVIE SAUCE

○

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, SPUMA DI ROCCHETTA

RED PRAWNS TARTARE, ROCCHETTA CHEESE MOUSSE

PATATA, PESCE E PESCE

POTATOES, FISH AND FISH

○

FUNGHI ALLA CARBONARA

MUSHROOMS CARBONARA STYLE

PARMIGIANA DI MELANZANE

AUBERGINE PARMIGIANA

○

INSALATA DI LUMACHE AL VERDE, GUACAMOLE E MANIOCA

SNAIL SALAD, GUACAMOLE AND MANIOC

TAJARIN, CAVIALE E PANNA ACIDA

TAJARIN,, CAVIAR AND SOUR CREAM

○

PLIN D'ANATRA, BURRO AGLI AGRUMI, SEMI DI LINO TOSTATI

DUCK RAVIOLI, CITRUS FRUITS BUTTER, TOASTED LINSEEDS



CARBONARA DI MARE

FISH CARBONARA

○

RISOTTO, LUMACHE, AGLIO NERO, SCORZA DI LIMONE

RISOTTO, SNAILS, BLACK GARLIC, LEMON PEEL

PICCIONE, LIMONE E CEDRO CANDITO, CAFFE'

PIGEON, CANDIED LEMON AND CITRON, COFFEE

○

PRESA DI CERDO IBERICO, CARAMELLO SALATO

IBERIAN PORK PRESA, SALTED CARAMEL

IL GERMOGLIO DI CO.CHI'

CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTO DELLA PASSIONE E FINITA TERRA DI CACAO

WHITE CHOCOLATE MOUSSE, PASSIONE FRUIT AND COCOA CRUMBLE

○

PESCA, CIOCCOLATO E RICOTTA

PEACHES, CHOCOLATE AND RICOTTA CHEESE

IL MENU' SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

IT I THE MENU' IS INTENDED FOR THE WHOLE TABLE



ABBINAMENTO VINI

WINE PAIRING

PROPOSTA DRUNK!

40 –

PROPOSTA VERY DRUNK!

60 –

