

DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

MENU DELLO CHEF69

- **Crostino con burro di malga e alici del Mar Cantabrico** | *Toasted bread with mountain butter and Cantabrian anchovies*
 - **Uovo poche, porcini e fonduta** | *Poached egg with porcini mushrooms and cheese fondue*
 - **Pasta ripiena** | *Stuffed pasta*
 - **Insalata di bollito e senape selezione Prezhof** | *Braised meat salad with Prezhof mustard selection*
 - **Selezione di formaggi stagionati con miele “Macaone”** | *Selection of aged cheeses with “Macaone” honey*
 - **Il nostro Tiramisù con crumble al cioccolato** | *Our tiramisù with chocolate crumble*

CON ABBINAMENTO VINI | WINE PAIRING89

CON ABBINAMENTO PRESTIGE | PRESTIGE WINE PAIRING119

GASTRONOMIA

Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cured meats and cheese (2,4,11)</i>	24
Cecina de Leon e cime di rapa sott’olio <i>Cecina de Leon and broccoli rabe in oil (8)</i>	18
Prosciutto e melone <i>Prosciutto and melone</i>	18
Stracciatella e pomodori <i>Stracciatella cheese and tomatoes (4,8,9)</i>	12
Pane, burro di malga e alici del Cantabrico <i>Toasted bread, mountain butter and Cantabrian anchovies (1,3,4)</i>	14
Selezione di formaggi caprini e confetture <i>Selection of goat cheeses and jam (4)</i>	16
Crostone di pane al cioccolato, sugo di coda e pecorino <i>Chocolate bread bruschetta and oxtail ragù and pecorino cheese (4,8,9)</i>	14
Paleta de bellota e mozzarella <i>Escluso il lunedì - Except on monday (4)</i>	22

ANTIPASTI | APPETIZERS

Zucchine alla scapece e caprino <i>Zucchini and goat cheese (4,8,11)</i>	14
Crudo di mare, pomodori, olive ed erbe <i>Fish carpaccio, tomatoes, olives and herbs (3)</i>	18
Carpaccio di manzo, mayonese al rafano e giardiniera <i>Beef carpaccio, horseradish mayo and giardiniera (4,8,9)</i>	18
Insalata di polpo, patate e cozze <i>Octopus salad, potatoes and mussels (5,8,9)</i>	16
Insalata di bollito misto <i>Warm Salad of Braised Meats (9)</i>	16
Insalata di pomodori e cetrioli dell’Orto Macaone <i>Mixed tomatoes salad and cucumber by Orto Macaone</i>	10
Caponata <i>Sicilian Caponata (8,9,11)</i>	14
Uovo poche, porcini e fonduta <i>Poached egg with porcini mushrooms and cheese fondue (2,4)</i>	16

PRIMI

Tagliolini cacio e pepe (1,2,4)	15
Busiate con pesto alla trapanese e caciocavallo <i>Busiate pasta, trapanese red pesto and caciocavallo cheese (1,4,8,11)</i>	16
Mezza manica all’amatriciana estiva (1,4,9)	16
Fregola di grani antichi, cozze e scalogno confit <i>Whole grain fregola, mussels and confit scallion (1,5,8)</i>	20
Spghettoni aglio ojo e sarde, pecorino affumicato <i>Spghettoni with garlic, oil and sardines, smoked pecorino cheese (1,3,4)</i>	18
Scialatielli al basilico e sugo all’ eoliana <i>Basil scialatielli pasta and eoliana sauce (1,2,4)</i>	15

SECONDI

Polpette al sugo e caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo (1,2,4,9)</i>	16
Pecora con patate novelle al burro e limone fermentato <i>Mutton chops potatoes with butter and fermented lemon (4,8,9)</i>	22
Pescato del giorno <i>Catch of the day (1,3,4)</i>	22
Melanzana infornata con kefir, aglione e olio alle erbe <i>Baked eggplant with kefir, garlic and herbs oil (4,8)</i>	18

DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11)	9
Semifreddo di burrata, cioccolato e olio <i>Burrata semifreddo, chocolate and extra virgin olive oil (2,4)</i>	9
Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia <i>Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble (4,11)</i>	9
Creme brulée, mele e cannella <i>Creme brulée, apples and cinnamon (2,4,8)</i>	8
Sorbetto al cioccolato <i>Chocolate sorbetto (11)</i>	9
Millefoglie con crema allo zafferano, vaniglia e pesche sciroppate <i>Mille-feuille with saffron cream, vanilla and peaches (1,2,4)</i>	9