

DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

MENU DELLO CHEF	69
• Crostino con burro di malga e alici del Mar Cantabrico <i>Toasted bread with mountain butter and Cantabrian anchovies</i> • Pasta ripiena <i>Stuffed pasta</i> • La’gane caprafico porcini, burro, parmigiano e salsa fata <i>La’gane pasta by Caprafico porcini mushrooms, butter, Parmigiano and Fata sauce</i> • Insalata di bollito e senape selezione Prezhof <i>Braised meat salad with Prezhof mustard selection</i> • Selezione di formaggi stagionati con miele “Macaone” <i>Selection of aged cheeses with “Macaone” honey</i> • Il nostro Tiramisù con crumble al cioccolato <i>Our tiramisù with chocolate crumble</i>	
CON ABBINAMENTO VINI WINE PAIRING	89
CON ABBINAMENTO PRESTIGE PRESTIGE WINE PAIRING	119

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 Mixed Boiled 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

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
Spaghettoni aglio ojo e sarde, pecorino affumicato <i>Spaghettoni 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