

STAGIONE DEL TARTUFO | TRUFFLE SEASON

DISPONIBILE SU OGNI PIATTO | AVAILABLE ON EVERY DISH

AGGIUNTA DI TARTUFO NERO | ADDITION OF BLACK TRUFFLE+18

AGGIUNTA DI TARTUFO BIANCO | ADDITION OF WHITE TRUFFLE+35

DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

MENU DELLO CHEF	69
- 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 PAIRING	89
CON ABBINAMENTO PRESTIGE PRESTIGE WINE PAIRING	119

GASTRONOMIA

Selezione di salumi e formaggi Selection of cured meats and cheese (2,4,11)	24
Cecina de Leon e cime di rapa sott’olio Cecina de Leon and broccoli rabe in oil (8)	18
Prosciutto e mozzarella Prosciutto served with mozzarella (4)	18
Stracciatella e pomodori Stracciatella cheese and tomatoes (4,8,9)	12
Pane, burro di malga e alici del Cantabrico Toasted bread, mountain butter and Cantabrian anchovies (1,3,4)	14
Selezione di formaggi caprini e confetture Selection of goat cheeses and jam (4)	16
Crostone di pane al cioccolato, sugo di coda e pecorino Chocolate bread bruschetta and oxtail ragù and pecorino cheese (4,8,9)	14
Paleta de bellota e grissini fatti in casa. Paleta de bellota with homemade grissini (1)	22

ANTIPASTI | APPETIZERS

Porcini e castagne Porcini mushroom and chestnuts (4,8,9)	18
Crudo di mare, pomodori, olive ed erbe Fish carpaccio, tomatoes, olives and herbs (3)	18
Carpaccio di manzo, mayonese al rafano e giardiniera Beef carpaccio, horseradish mayo and giardiniera (4,8,9)	18
Moscardini alla luciana e polenta Luciana-style baby octopus served with polenta (4,5,14)	18
Insalata di bollito misto Warm Salad of Braised Meats (9)	16
Caponata Sicilian Caponata (8,9,11)	14
Uovo poche, porcini e fonduta Poached egg with porcini mushrooms and cheese fondue (2,4)	16

PRIMI

Tagliolini cacio e pepe (1,2,4)	15
Busiate con pesto alla trapanese e caciocavallo Busiate pasta, trapanese red pesto and caciocavallo cheese (1,4,8,11)	16
Carbonara (1,2,4,9)	16
Fregola di grani antichi, cozze e scalogno confit Whole grain fregola, mussels and confit scallion (1,5,8)	20
Spaghettoni aglio ojo e sarde, pecorino affumicato Spaghettoni with garlic, oil and sardines, smoked pecorino cheese (1,3,4)	18
Mezza manica ‘Inverso Donna Itriya’, broccolo romanesco, blue cheese e peperone crusco Inverso Donna Itriya’ mezze maniche with Romanesco broccoli, blue cheese and crispy crusco pepper (1,4)	18

SECONDI

Polpette al sugo e caciocavallo Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo (1,2,4,9)	16
Punta di petto di vitella alla fornara e patate arrosto Veal rump with roasted potatoes (4,8,9)	22
Pescato del giorno Catch of the day (1,3,4)	22
Melanzana infornata con kefir e olio alle erbe Baked eggplant with kefir and herbs oil (4,8)	18

DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11)	9
Semifreddo di burrata, cioccolato e olio Burrata semifreddo, chocolate and extra virgin olive oil (2,4)	9
Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble (4,11)	9
Creme brûlée, mele e cannella Creme brûlée, apples and cinnamon (2,4,8)	8
Sorbetto al cioccolato Chocolate sorbetto (11)	9
Bunet piemontese e tartufini al Vermouth Traditional Piedmontese bunet and Vermouth Truffles (1,2,4,8,11)	9