

Antipasti

Anguilla all'orientale con consistenze di riso, cipolla all'aceto di lamponi e yuzu

Oriental eel with textures of rice, onion in raspberry vinegar and yuzu

(Allergeni 4-6)

€ 18,00

Lingua, prezzemolo, aglio e tosazu

Tongue, parsley, garlic and tosazu (Allergeni 1-3-4-7)

€ 18,00

Animella croccante, maionese alla senape, salsa agrodolce e porro arrostito

Crispy sweetbread, mustard mayonnaise, sweet and sour sauce and roasted leek

(Allergeni 1-3-10)

€ 18,00

Asparago "mimosa" con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e tuorlo confit

Asparagus "mimosa" with Parmigiano Reggiano Red Cows and egg yolk confit

(Allergeni 1-3-7-9)

€ 17,00

I primi

Risotto S. Andrea Goio Dop fave, crema di aglio nero e crumble di pane al lime

Risotto S. Andrea Goio Dop fava beans, black garlic cream and lime bread crumble

(Allergeni 1-7-9)

€ 18,00

Spaghettoni Bio "Paolo Petrilli" aglio, olio, peperoncino, pomodorini confit, tartare di tonno, stracciatella e tarallo

Organic spaghetti "Paolo Petrilli" with garlic, oil, chilli pepper, confit cherry tomatoes, tuna tartare, stracciatella and tarallo (Allergeni 1-4-7-9)

€ 20,00

I ripieni freschi fatti in casa

La costina in un raviolo con mela e scalogno alla soia

Rib in a ravioli with apple and soy shallots

(Allergeni 1-3-6-9)

€ 18,00

I secondi

Coniglio, carciofi e limone

Rabbit, artichokes and lemon

(Allergeni 7-9)

€ 25,00

Petto d'anatra, verza, arancia, aceto affumicato, sambuco e cipollina caramellata

Duck breast, cabbage, orange, smoked vinegar, elderberry and caramelized spring onion

(Allergeni 7)

€ 28,00

Tentacolo di piovra arrostita, asparagi, olive e burrata affumicata

Roasted octopus tentacle, asparagus, olives and smoked burrata

(Allergeni 1-4-7-9)

€ 25,00

Selezione di formaggi Luigi Guffanti

Selection of Luigi Guffanti cheeses

€ 18,00

Pane e coperto € 4,00

...E per finire un po' di dolcezza...

TiramiSùsy

€ 10,00

“Fior di Fragola”

Strawberry blossom

€ 10,00

Cassis, gelato ai fiori di sambuco, menta e granella di pistacchio

Cassis, elderflower ice cream, mint and pistachio

€ 10,00

Sorbetto ai frutti di bosco

Berries sorbet

€ 7,00

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni alimenti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/2004, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possiamo essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.

Tutti i prodotti potrebbero comunque contenere tracce di farina contenente glutine in quanto lavorati in ambienti dove si panifica

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano, segale, orzo, avena)*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc)*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

**MENÙ DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO
CHEF ROBERTO ARENA “CARTA BIANCA”
UN’ESPERIENZA PER LASCIARVI SORPRENDERE E GUIDARE DAL GUIZZO CREATIVO
DEL NOSTRO CHEF**

Amouse-bouche di benvenuto

5 portate a mano libera dello Chef

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

€ 65 per persona (esclusi vini e altre bevande)

Percorsi vino

4 calici in abbinamento € 25

6 calici in abbinamento € 40

La scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

**TASTING MENÙ FREEHAND “WHITE PAPER”
AN EXPERIENCE TO LET YOU SURPRISE AND BE GUIDED BY THE CREATIVE FLAIR OF OUR CHEF**

Welcome amouche bouche

5 courses chosen by the Chef

Pre-dessert

Dessert

Small bakery

€ 65 each (excluding wines and beverages)

Wines pairing

4 glasses € 25,00

6 glasses € 40,00

The choice of tasting menù is to be intended for the wole tamble