

MENU

ANTIPASTI

MANZO TONNATO 22

Tartare di scamone su salsa tonnata profumata allo zenzero, fiori di capperi di pantelleria e terra di olive.

Beef tartare on tuna sauce with ginger-scented tuna sauce, caper flowers from Pantelleria, and olive earth.

-3,4,8,12-

SOUFFLE DI FUNGHI PORCINI 20

Soufflè ai funghi porcini con fonduta di formaggio e funghi saltati.

Porcini mushroom soufflé with cheese fondue and sautéed mushrooms.

-1,3,7-

CAPRESE 20

Caprese di burrata, insalata di pomodori misti, crostini e olio al basilico.

Burrata Caprese, mixed tomato salad, crostini, and basil oil.

-1,4,7-

PARMA E FICHI 20

Culatta di Parma con pan brioche tostato, mostarda di fichi.

Parma culatta, toasted brioche bread, and figs mustard.

-1,3,7,12,8-

TONNO ESOTICO 26

Tartare di *tonno pinne gialle con mango, salsa spicy mango, semi di sesamo e mentuccia.

Yellowfin tuna tartare with mango, spicy mango sauce, sesame seeds, and mint.

-4,12,11-

CEVICHE TROPICALE 24

Ceviche di ombrina con latte di cocco, olio alle erbe, cipolla in agro e chips di tapioca.

Sea bream ceviche with coconut milk, herb oil, pickled onions, and tapioca chips.

-4,8,12-

CREMA DI ZUCCA 18

Vellutata di zucca con nocciole e crostini di pane.

Pumpkin velouté with hazelnuts and croutons.

-8-

PRIMI

PACCHERI ECLIPSE DI MARE 26

Paccheri neri al nero di seppia, *gamberoni saltati, bisque di crostacei e pistacchi.

Black squid ink paccheri, sautéed prawns, shellfish bisque, and pistachios.

-1,2,8-

AGNOLOTTI CIRCUITO VEGETARIANO 21

Agnolotti spinaci ricotta e asparagi al burro e salvia con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi.

Agnolotti with spinach, ricotta, and asparagus in butter and sage, served with 24-month-aged Parmesan fondue.

-1,7-

MENU

RIGATONI AMALFITANA 23

Rigatoni con ragù di *moscardini, olive e pomodorini.
Rigatoni with baby octopus ragout, olives, and cherry tomatoes.
-1,14-

RISOTTO RISONANZA AL TARTUFO NERO 22

Risotto ai funghi porcini con tartufo nero.
Risotto with porcini mushrooms and black truffle.
-7-

TAGLIATELLE LEGAME SELVATICO 24

Tagliatelle al ragù di cinghiale
Tagliatelle with wild boar ragù.
-1,7-

CALAMARATA SINGOLARITÀ MEDITERRANEA 24

Calamarata, cozze, pecorino e friggitelli.
Calamarata pasta, mussels, pecorino cheese and friggitelli.
-1,7,14-

SECONDI

CONTROFILETTO DI MANZO 27

Controfiletto di manzo , morbido di patate al timo e carotine fondenti con il suo fondo.
Irish Beef sirloin steak with thyme-infused soft potatoes and glazed carrots.
-9,10-

TATAKI DI TONNO ALLA PUTTANESCA 28

Tataki di *tonno pinna gialla con riduzione di pomodoro alla puttanesca, chips di alga nori croccante, capperi olive e olio al prezzemolo.(leggermente piccante).
Tuna tataki with puttanesca tomato reduction, crispy nori seaweed chips, capers, olives, and parsley oil. (lightly spicy).
-1,4-

POLPO 27

*Polpo mediterraneo con olive pomodori e capperi, accompagnato dal puree di patate e barbabietola.
Mediterranean octopus with olives, tomatoes, and capers, served with potato and beetroot purée.
-4,3-

CATALANA DI MARE 49

Catalana di *gamberoni e *aragostella. (min 2 persone)
Catalan-style dish of prawns and small lobsters. (min 2pax)
-2,12-

FRITTO MARE E ORTO 24

Frittura di *calamari, *mazzancolle e *paranza con verdure in tempura.
Mixed seafood fry with tempura vegetables.
-1,2,3,4,12-

PETTO D'ANATRA AL MISO ROSSO 26

*Petto d'anatra al miso rosso, con crema di batata, spinaci saltati con pinoli e uvetta.
Duck breast and red miso sauce, with sweet potato cream, sautéed spinach with pine nuts and raisins
-1,6,8,12-

MENU

PIATTI QUANTICI

GAMBERO QUANTICO 24

*Gamberi blu di Nuova Caledonia (crudo) con crema di pomodorino giallo al lime e croccante di quinoa soffiata.
Blue shrimp from New Caledonia (raw) with yellow cherry tomato cream with lime and crispy puffed quinoa.

-2-

LINGUINE DUALITÀ DI GAMBERI 26

Bisque di *gamberi rossi, lime, gamberi crudi e cotti.
Red prawn bisque, lime, raw and cooked prawns.

-1,2,4-

BRASATO AL QUANTUM DI SAPORI 26

*Guancia brasata nel suo fondo, polenta al profumo di zola.
Braised beef cheek in its jus, served with polenta infused with gorgonzola.

-8,7-

VERDURE IN PANURE 20

Verdure con panatura al limone, guacamole e caprino con crumble di quinoa e nocciola.

Vegetables with lemon breading, guacamole and goat cheese, quinoa and hazelnut.

-1,7,8-

DESSERT

SEDUZIONE 12

Crumble salato, mousse al cioccolato al latte, nocciole caramellate, copertura al cioccolato al latte e granella di nocciole.
Salty crumble, milk chocolate mousse, caramelized hazelnuts, milk chocolate coating, and hazelnut grains.

-1,7,8-

MOKA 12

Bavarese al caffè, cremoso al caramello, pan di spagna, base di frolla al cacao e copertura di cioccolato bianco e arachidi salate.
Coffee Bavarian cream, caramel cream, sponge cake, cocoa shortbread base, and white chocolate and salted peanut topping.

-1,3,7,8-

MILLEFOGLIE 10

Millefoglie con crema pasticcera al mascarpone, amarene Toschi e cacao.
Mille-feuille with mascarpone custard cream, Toschi sour cherries, and cocoa.

-1,3,7-

PANNACOTTA 10

Pannacotta al latte di cocco e menta con salsa al mango.
Coconut milk and mint pannacotta with mango sauce.

-7-

CHEESECAKE 12

Cheesecake con topping ai frutti di bosco.
Cheesecake with berry topping.

-3,7-

BROWNIES 12

Brownies con crema pasticciera.
Brownies with custard.

-3,7,8-

acqua/water: 3,5€ caffè/coffee 2€ Coperto/cover charge 4€