

ANTIPASTI

Insalatina tiepida di Schie, Polenta bianca, ristretto di Crostacei e clorofilla di Cerfoglio
Warm *Schie* (little shrimps), white Polenta, Bisque and Chervil
16 - rid. 11
(2, 4, 9)

Tentacolo di Piovra* alla Plancha, crema di Piselli*, Stracciatella affumicata e Mentuccia
Grilled Octopus, Peas cream, smoked *Stracciatella* cheese and Mint
20
(7, 9, 14)

Carpaccio di Ombrina marinata, hummus di Rapa Rossa, Yogurt e Citronella
Marinated *Ombrina* (meagre fish) carpaccio, beetroot Hummus, Yogurt and Lemongrass
18 - rid. 12,5
(4, 7, 11)

Vovi, Sparasi e Capesante*... alla carbonara
Eggs, Asparagus and Scallops... *Carbonara style*
18 - rid. 12,5
(3, 6, 7, 14)

Lingua*, crostone di Pane, Salsa verde di Erbe spontanee e maionese al Rafano
Beef Tongue, toasted Bread, green Sauce with wild Herbs, and Horseradish mayo
16 - rid. 11
(1, 3, 4, 5, 6)

Nido di Agretti e Casatella, crema di Agrumi e Lemongrass, terra al Caffé
Agretti (Monk's beard) and *Casatella* cheese, Citrus and Lemongrass cream, Coffee crumble
15
(7, 8)

PRIMI

Risi e Bisi*, Capesante* e Guanciaie
Rice and Peas, Scallops and Guanciaie
20 - minimo per 2
(7, 14)

Spaghetti neri alle Ortiche, crudo di Scampi*, Scamorza affumicata e Zafferano
Black Spaghetti with Nettles, raw *Scampi* (Langoustine), smoked *Scamorza* cheese and Saffron
20 - rid. 14
(1, 2, 3, 7)

Gnocchi rossi di Pane in salsa di Baccalà*, Sedano croccante e olio di Borragine
Red Bread Gnocchi with Cod sauce, crunchy Celery and Borage oil
18 - rid. 12,5
(1, 3, 4, 5, 6, 7, 9)

Maccheroncini di pasta fresca alle Fave*, fonduta di Pecorino, tartare di Vitello* e Mentuccia
Maccheroncini pasta with broad Beans, Pecorino fondue, Veal tartare and Mint
18 - rid. 12,5
(1, 3, 7)

Orzotto* alle Primizie primaverili, gel di Birra nera, Morlacco del Grappa e crumble di Malto
Orzotto with Spring Herbs, Black Beer gel, *Morlacco del Grappa* cheese and Malt crumble
16 - rid. 11
(1, 7)

SECONDI

Caciucco di Scorfano*, Patate, Olive e Legumi precoci
Scorfano (scorpionfish) *Caciucco* stew with Potatoes, Olives and Spring Legumes
24
(2, 4, 9)

Cotoletta di Rombo*, Cicorie scottate, caramello di Cipolla e salsa Cacio e Pepe
Turbot cutlet, sautéed Chicory, Onion caramel and *Cacio e Pepe* sauce
25
(1, 3, 4, 7, 8)

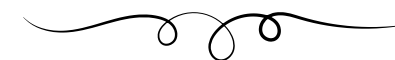
Lomo di Baccalà*, Olive disidratate, crema di Carote e Zenzero, Fagiolini scottati e Fiori di Zucchina
Lomo of Cod, dried Olives, Carrot and Ginger cream, sautéed green Beans and Zucchini flowers
25
(4, 5)

Scamone di Agnello*, Asparagi bianchi gratinati, Lardo e salsa al Pepe Sichuan
Rump of Lamb, Asparagus gratin, Lard and Sichuan pepper sauce
28
(7, 9)

Fiori di Zucchina ripieni, tartufo Nero, salsa al Dragoncello e Senape, cracker al Sesamo
Stuffed Zucchini flowers, black Truffle, Tarragon and Mustard sauce, Sesame chips
20 - rid. 14
(1, 7, 8, 11)

Servizio 3,5

Per qualsiasi informazione su allergie o intolleranze, il nostro staff sarà lieto di aiutarvi



LEGENDA

- Cereali contenenti glutine:** frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati.
 - Crostacei:** gamberi, aragoste, granchi e simili, e prodotti derivati.
 - Uova:** uova e prodotti derivati.
 - Pesce:** pesce e prodotti derivati.
 - Arachidi:** arachidi e prodotti derivati.
 - Soia:** soia e prodotti derivati.
 - Latte:** latte e derivati, incluso lattosio.
 - Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, ecc.
 - Sedano:** sedano e prodotti derivati.
 - Senape:** senape e prodotti derivati.
 - Semi di sesamo:** semi di sesamo e prodotti derivati.
 - Anidride solforosa e solfiti:** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂.
 - Lupini:** lupini e prodotti derivati.
 - Molluschi:** molluschi e prodotti derivati.
- * **Prodotti surgelati:** i prodotti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

DESSERT

Semifreddo alla Ricotta di Capra e Bruscardoli al Miele

Semifreddo with Goat *Ricotta* cheese and Honeyed *Bruscardoli* (Hop Shoot)

8
(1, 3, 7)

Insalatina di Fragole e spuma al Limone, Menta e Basilico

Strawberry with Lemon, Mint and Basil Foam

7
(/)

Panna cotta di Yogurt al Caffè, pralinato alle Arachidi e Cioccolato

Coffee Yogurt *Panna Cotta* with Peanut and Chocolate Praline

8
(3)

Meringata alle Amarene e Vincotto

Black Cherry and Vincotto Meringue

8
(3, 5, 7)

Fregolotta Mandorle e Frutti rossi, Gelato alla Vaniglia e Caramello salato

Almond and Red Fruit *Fregolotta*, Vanilla Ice Cream and Salted Caramel

7
(1, 3, 7, 8)

Sgroppino al Limone

Lemon Sgroppino with Vodka and Prosecco

6
(3, 7)

Sorbetto al Pompelmo o Limone

Grapefruit or Lemon Sorbet

5
(3, 7)

VINI DOLCI

Zibibbo o Ramandolo

calice 3,5 - bottiglia 30

Passito di Pantelleria

calice 4,5 - bottiglia 40

Recioto della Valpolicella

calice 6 - bottiglia 50

DIGESTIVI

Amari 4

Rum 5 - 7,5

Whisky 5 - 8

Grappe 3,5 - 5

Distillati 3,5 - 5

Brandy 4,5 - 6

Cognac 5 - 6

CAFFETTERIA

Caffè espresso 1,5

Caffè macchiato 1,5

Macchiatone 1,7

Cappuccino 2

Caffè decaffeinato 1,5

Orzo 1,5

Caffè corretto 2

Tè caldo o camomilla 2,5