

antipasti .starters

Seppia, carciofo in conserva e menta €24
Cuttlefish, preserved artichoke and mint

Manzo, sedano rapa e caffè €24
Beef celeriac and coffee

Rapa, crudo di mare, anguilla affumicata e olive €24
Beetroot, fish tartare, smoked eel, olives

primi .first courses

Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32
Ravioli "garlic, Extra vergin olive oil and chilli", fish soup

"Cartellata" coniglio e peperoni €32
"Cartellata" pasta, rabbit and peppers

Risotto, zafferano, agrumi e sorbetto al basilico €32
Risotto, saffron, citrus and basil sorbet

secondi .main courses

Animella di vitello ai carboni, carote e cardamomo €38
Barbecued veal sweetbread, carrots and cardamom

Maialino marinato agli agrumi e chartreuse €38
Marinated suckling pig rack, chartreuse

Pescato del giorno, scapece €38
Catch of the day, courgette

menu degustazione .tasting menu

4 portate a mano libera dallo chef €98
4 courses chef's menu

Abbinamento vini €60
Wine pairing
4 calici
4 glasses



Ci piacerebbe che la nostra tavola fosse un punto di incontro tra le persone, tra i sapori e tra le storie che li uniscono, perché è proprio la storia da cui veniamo che ci permette di emozionarci e di emozionarvi. Qui troverete origini e tradizioni che sono state capaci di evolvere con consapevolezza, per raccontare da dove veniamo e cosa vediamo oggi nei piatti che prepariamo per voi. Prendete la nostra cucina e le vostre posate con curiosità.

Iside e Salvatore

L'accoglienza inizia con un sorriso, un gesto semplice, per creare un'esperienza su misura e dedicarvi il piacere del gusto e della convivialità.

Antonella

Dolci . *Desserts*

Selezione di formaggi €18

Cheese selection

Millefoglie, frutto della passione €15

Millefeuille, passion fruit

Semifreddo "olio, sale e limone" €15

Salted lemon parfait, extra vergin olive oil

Pesca, tè e lavanda €15

Peach, tea and lavender



La nostra selezione di vini dolci e liquori *Our selection of desserts, wines and spirits*

Moscato Passito, Barberani, Umbria, 2015 19€

Moscato

Limoncello €15

Lumine, CA'D'GAL, Piemonte, 2021 €15

Moscato

Vinsanto di Carmignano, DOC, Capezzana, Toscana, 2016 €30

Trebbiano, San Colombano

Ben Rye, Passito di Pantelleria, Donnafugata, Sicilia, 2021 €20

Zibibbo

Amaro de' Medici €14

Amaro del capo €10