



# Menù degustazione “terra e mare” Tasting Menù “land and sea”

***Vitello alla piemontese***

*Piedmontese veal*



***Polpo arrosto, crema di zucchine***

*Roasted octopus, creamed courgettes*



***Conchiglie Felicetti alla carbonara di mare***

*Felicetti shell pasta sea carbonara*



***Orecchiette cime di rapa, caciocavallo podolico***

*Orecchiette pasta, turnip greens, caciocavallo podolico cheese*



***Cubotto di maialino da latte con riduzione di agrumi***

*Suckling pig cube with citrus fruit reduction*



***Dolce a scelta***

*Choice of dessert*

*euro 60,00*

***Il menù può essere accompagnato con tre tipologie di vino,  
da noi selezionato, abbinati alle portate***

*The menu can be accompanied by three different wines especially  
selected to match the courses*

*euro 75,00*

***E' gradito che tutti i commensali possano scegliere il Menù Degustazione.***

*It is desirable for the whole table to choose the Tasting menu*



# Antipasti Starters

***Uovo poché croccante, crema di piselli***

*Crispy poached egg, cream of peas*

€ 14,00

***Vitello alla piemontese***

*Piedmontese veal*

euro 14,00

***Triglia di scoglio, crema di melanzana, frutto della passione, chips di patata viola***

*Red mullet, aubergine cream, passion fruit, purple potato chips*

€ 14,00

***Polpo arrosto, crema di zucchini***

*Roasted octopus, creamed courgettes*

euro 15,00

***Lingotti di salmone marinato all'aneto mostarda al mango e senape***

*Dill cured salmon ingots, mango and mustard chutney*

euro 15,00

***Tartare di spigola, mojito, melone***

*Sea bass tartare, mojito, melon*

euro 16,00

***Selezione di formaggi***

*Cheese selection*

euro 12,00

## Primi piatti First courses

***Spaghetti di Gragnano lupini, tartare di gambero rosso di Sicilia***

*Gragnano's spaghetti, lupini clams, Sicilian red prawn tartare*

*euro 19,00*

***Riso, caprino, capperi essiccati, barbabietola***

*Rice, fresh Caprino cheese, dried capers, beetroot*

*Euro 14,00*

***Gnocchi camouflage, seppia, bietole***

*Camouflage gnocchi, squid, chard*

*euro 15,00*

***Orecchiette cime di rapa, caciocavallo podolico***

*Orecchiette pasta, turnip greens, caciocavallo podolico cheese*

*euro 14,00*

***Anolini di manzo e gallina, zabaione di parmigiano reggiano***

*Beef and chicken filled anolini pasta with a parmesan eggnog*

*euro 14,00*

***Conchiglie Felicetti alla carbonara di mare***

*Felicetti shell pasta sea carbonara*

*euro 14,00*

## Secondi piatti Main courses

***Baccalà Morro su crema di peperoni olio extravergine d'oliva, porri e zucchine***  
*Morro salt cod on creamed peppers, extra virgin olive oil, leeks and courgettes*

*18,00*

***Rombo chiodato, mela verde, miso, zenzero***

*Turbot, green apple, miso, ginger*

*euro 18,00*

***Ombrina arrosto lemongras cavolo viola, radicchio tardivo marinato***

*Roasted croacker, lemongrass, purple cabbage, marinated tardivo radicchio*

*euro 19,00*

***Chuck flap canadese, cipolla in agro, lingua, salsa verde, albicocche al Marsala***

*Tongue, Canadian flap steak, sweet and sour onion, salsa verde,  
apricot with Marsala wine*

*euro 18,00*

***Sella d'agnello, salsa fondente, purea di carote e passion fruit***

*Saddle of lamb, melting sauce, carrot and passion fruit puree*

*euro 19,00*

***Cubotto di maialino da latte con riduzione di agrumi***

*Suckling pig cube with citrus fruit reduction*

*euro 18,00*

# Dessert

## ***Ispirazione esotica***

*Exotic Inspiration*

*(with white chocolate and exotic fruits)*

*euro 8,00*

## ***Il fondente***

*Chocolate Fondant*

*euro 8,00*

## ***Morbido alla nocciola***

*Soft sponge with hazelnut*

*euro 8,00*

## ***Cre moso pecan e arancia,***

***ganache montata Tulakalum, pera fava tonca***

*euro 8,00*

## ***Cioccomango***

*Choco-mango*

*euro 8,00*

## ***Fruit and Soda***

*euro 8,00*