

Antipasti / Starters

Tonno crudo e melone affumicato <i>Raw tuna, smoked melon</i>	€ 18,00
Tartare di salmone, gel di mojito, latte di bufala e nocciole tostate <i>Salmon tartare, mojito gel, buffalo milk and roasted hazelnuts</i>	€ 16,00
Cipolla caramellata, gelato al parmigiano e gocce di balsamico <i>Caramelized onion, parmesan ice cream, balsamic drops</i>	€ 14,00
Tartare di manzo, pecorino di Pienza e emulsione di scorza di limone <i>Beef tartare, pecorino cheese and lemon zest emulsion</i>	€ 16,00
Burratina, coulis di lattuga, crumble all'acciuga e uva passa <i>Burrata, lettuce coulis, anchovy crumble and raisins</i>	€ 14,00

Primi Piatti / First Courses

Spaghetti di Gragnano al lime e bottarga <i>Gragnano spaghetti with lime and bottarga</i>	€ 18,00
Ravioli di crostacei, pomodorini e maggiorana <i>Shellfish ravioli, tomato and marjoram</i>	€ 16,00
Maccheroncini trafileti al torchio, ragù di manzo tartufato <i>Maccheroncini pasta, truffled beef ragout</i>	€ 18,00
Risotto mantecato al fumo e crema di limone <i>Smoked risotto and lemon cream</i>	€ 16,00
Tagliolino al nero di seppia, zuppetta di pesce al pomodoro piccante <i>Squid ink pasta, spicy tomato fish sauce</i>	€ 18,00

L'Ospite è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

The Guest is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Some fresh products of animal origin, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04.

Secondi piatti / *Main courses*

Tentacoli di polpo alla brace, salsa alla curcuma <i>Grilled octopus, turmeric sauce</i>	€ 27,00
Filetto di spigola cotto in fumetto, pomodorini, capperi e olive <i>Sea bass fillet, cherry tomatoes, capers and olives</i>	€ 30,00
Vitello cotto al punto rosa, salsa tonnata <i>Baked veal, tuna sauce</i>	€ 26,00
Arrosto di manzo al sale, salsa alla senape <i>Roast beef in salt, mustard sauce</i>	€ 28,00
Filetto di maialino, salsa alla liquirizia, capperi disidratati <i>Pork fillet, licorice sauce, dehydrated capers</i>	€ 27,00

Dessert

Semifreddo al pistacchio e amarene sciroppate <i>Pistachio parfait, black cherry in syrup</i>	€ 10,00
Frolla alla cannella, crema inglese e fragole <i>Cinnamon tartlet, custard and strawberries</i>	€ 10,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 10,00
Friabile al cacao, zabaione allo Strega, frutti di bosco <i>Cocoa tartlet, egg-nog, wild berries</i>	€ 10,00
Frutta fresca tagliata <i>Fresh sliced fruit</i>	€ 10,00

L'Ospite è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

The Guest is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Some fresh products of animal origin, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04.