

## **IDENTITA'**

Un percorso di 10 portate per conoscere l'identità della nostra proposta

**130 €**

ABBINAMENTO VINI 105 € a persona

## **SENZA SE E SENZA MA**

Ventresca, patate, cozze e provola

Spaghetti, limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano

Rigatoni e pomodoro

Fegato, animelle, cipolla di Tropea, lattuga e salmoriglio ghiacciato

Piccione, champignon ed erbe

Limone e zucchero

**95 €**

ABBINAMENTO VINI 65 € a persona

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER IL TAVOLO COMPLETO



## **La Carta**

Dentice, mandorla ghiacciata, ostrica

Ventresca, patate, cozze e provola

Cucuzza, tinniruma e caciocavallo

Boschi bergamaschi

Fegato, animelle, cipolla di Tropea, lattuga e salmoriglio ghiacciato

Ravioli di foie gras, prosciutto crudo di Parma e limone

Risotto, lumache, lime, erbe aromatiche e vino rosso

Spaghetti, limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano

Rigatoni e pomodoro

Triglia, arancia, finocchio e olive nere

Rombo chiodato nazionale, fagiolini e bernese al limone +

Maialino da latte croccante, cavolo spigarello, cicorino nostrano, +  
senape e rabarbaro

Piccione, champignon ed erbe +

**30€ a portata - MINIMO 2 PORTATE**

**+ queste portate prevedono un supplemento di 20€**

**Acqua 3€ - Moka 5€ - pane e servizio 5€**

*Nel menu sono presenti allergeni. Comunicaci eventuali intolleranze e allergie, il personale di sala è a disposizione  
Pesce e molluschi da consumarsi crudi o poco cotti hanno subito il trattamento di bonifica preventiva o congelazione*



## CRUDI - AMO

una selezione fatta con amore e rispetto del miglior pesce dei nostri mari

Ostriche  
Fine de Claire

Crostacei  
scamponi, gamberi rosa, gamberi rossi di Mazara del Vallo

Cicala di mare adriatica  
battuto di mela verde, olio evo, sale, pepe e limone

Calamaro nazionale tagliato fine  
olio evo, salsa di soia

Carpaccio di tonno rosso siciliano  
olio evo, sale, succo e scorza di limone

Carpaccio di pesce spada nazionale  
olio evo, sale, succo di lime, soia e coriandolo

**CRUDIAMO + 1 PORTATA ALLA CARTA 90€**

## **Dolci**

Pistacchio di Bronte e limone

Mela cotta

Limone e zucchero

Cannolo siciliano

**15 €**

Selezione di formaggi

**15 / 25 €**

## **La Carta**

Snapper, frozen almond, oyster

Ventresca, potato, mussels and provolone

Long courgette, tenerumi and caciocavallo

20

Bergamo's woods

Liver, sweetbreads, Tropea onion, lettuce and frozen salmoriglio

Ravioli stuffed with foie gras, Parma ham and lemon

Risotto, snails, lime, herbs and red wine

Spaghetti, lemon, sea urchins, amberjack bottarga, wild fennel and oregano

Rigatoni and tomato

Mullet, orange, fennel and black olives

Wild turbot, green beans and lemon bernese +

Crispy suckling pig, cabbage, chicory, mustard and rhubarb +

Pigeon, mushrooms and chard +

**30€ per dish - MINIMUM 2 COURSES**

**+ this dishes provide a supplement of 20€**

**Water 3€ - Moka 5€ - bread and service 5€**

*Tell us about any intolerance and allergies, the staff is available for any information*

*Fish and shellfish to be eaten raw or undercooked have undergone the preventive remediation or freezing treatment*



## **IDENTITY**

A 10 course menu to get to know the identity of our proposal

**130 €**

WINE PAIRING 105€ per person

## **WITHOUT IFS AND BUTS**

Ventresca, potato, mussels and provolone

Spaghetti, lemon, sea urchins, amberjack bottarga, wild fennel and oregano

Rigatoni and tomato

Liver, sweetbreads, Tropea onion, lettuce and frozen salmoriglio

Pigeon, mushrooms and chard

Lemon and sugar

**95 €**

WINE PAIRING 65€ per person

THE TASTING MENU ARE MADE FOR THE FULL TABLE

