



ANTIPASTI

- Palamita appena scottata, scarola e crema di 'nduja**^(5/6) €19
Bonite juste saisie, scarole et crème de 'nduja
Lightly seared Bonito fish with escarole and 'nduja cream
- Salsiccia di Polpo, asparagi, mela verde e olio al prezzemolo**⁽⁶⁾ €20
Saucisse de Poulpe, asperges, pomme verte et huile au persil
Octopus sausage with asparagus, green apple and parsley olive oil
- Insalata di: Piselli, favette frizzanti, lime, latte di mandorla,
erbette e pinoli tostati** ^(1/4) €18
Salade de: petits pois, fèves pétillantes, citron vert, lait d'amande, herbes et pignons de pin
Salad of: peas and baby broad beans with lime, almond milk, herbs and toasted pine nuts
- Diaframma di Manzo, cipolla caramellata, barbabietola, spinacino** €20
Onglet de bœuf, oignon caramélisé, betterave et épinards
Beef hanger steak with caramelized onion, beetroot and baby spinach

PRIMI

- Risotto barbabietola, capesante leggermente affumicate e
yogurt caramellato**^(5/6) €25
Risotto à la betterave, noix de Saint-Jacques légèrement fumées et yaourt caramélisé
Beetroot risotto with lightly smoked Scallops and caramelized yogurt
- Tagliolini al nero di seppia con Gambero di Sanremo e stracciatella**^(1/2/3/5/6/14) €28
Tagliolini noir de seiche aux crevettes de Sanremo et stracciatella
Cuttlefish tagliolini with Sanremo prawns and stracciatella cheese
- Ravioli ripieni di ortica, cagliata fresca, limone e menta,
Parmigiano e crema sedamorapa**^(1/3/5/9) €23
Raviolis farcis à l'ortie, cagliata fraîche, citron et menthe, Parmigiano et crème de céleri-rave
Ravioli filled with nettle, fresh curd, lemon and mint, Parmigiano and roasted celeriac cream
- Tagliatelle al Ragù di Biancostato, polvere di
limone bruciato e rosmarino**^(1/3/5/9) €26
Tagliatelles au ragù de plat de côtes de boeuf, poudre de citron brûlé et romarin
Tagliatelle with beef short-ribs ragù, burnt lemon powder anrosemary



SECONDI

Rombo, crema di cozze al nero di seppia e piselli ^(6/11) €25
Turbot, moules, encre de seiche et petits pois
Turbot with mussels, cuttlefish ink and peas

Cernia al barbecue, salsa al passito e asparagi ^(5/6) €26
Mérou au barbecue, sauce au passito et asperges
Grilled grouper, passito sauce and asparagus

Lombo di Cervo, purea di patata affumicata e melograno ⁽⁵⁾ €27
Longe de Cerf, purée de pomme de terre fumée et grenade
Venison loin, smoked potato purée and pomegranate

**Bavetta di Manzo, carota alla senape, semi di sesamo e
purea di sedanolapa** ^(4/9/10) €27
Bavette de bœuf, carotte à la moutarde, graines de sésame et purée de céleri-rave
Flank steak, mustard-glazed carrot, sesame seeds and celeriac purée

DOLCI

Cremoso alla cannella, arancia e crumble di arachide salata ^(1/3/4/5/7) €9
Crèmeux à la cannelle et à l'orange, crumble aux cacahuète salées
Cinnamon and orange cream, salted peanut crumble

**Panna cotta aromatizzata al fieno, crumble al cacao, pera e
sorbetto alla pera** ^(1/3/4/5) €8
Panna cotta au lait de foin, crumble au cacao, poire et sorbet à la poire
Hay milk panna cotta, cocoa crumble, pear and pear sorbet

Consistenze di Nocciola ^(1/3/4/5) €9
Textures de noisette
Hazelnut textures

Sfera di meringa spuma al mascarpone e polvere di caffè ^(3/5) €9
Sphère de meringue, mousse au mascarpone et poudre de café
Meringue sphere, mascarpone mousse and coffee powder