

***ANTIPASTI:** Entrées: Appetizers

***SECONDI:** Plats Principaux: Main cours:

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

| | |
|--|-----|
| <u>Rombo, crema di cozze al nero di seppia e piselli</u> ^(6/11) <i>Turbot, moules, encre de seiche et petits pois</i> <i>Turbot with mussels, cuttlefish ink and peas</i> | €25 |
| <u>Cernia al barbecue, salsa al passito e asparagi</u> ^(5/6) <i>Mérou au barbecue, sauce au passito et asperges</i> <i>Grilled grouper, passito sauce and asparagus</i> | €26 |
| <u>Lombo di Cervo, purea di patata affumicata e melograno</u> ⁽⁵⁾ <i>Longe de Cerf, purée de pomme de terre fumée et grenade</i> <i>Venison loin, smoked potato purée and pomegranate</i> | €27 |
| <u>Bavetta di Manzo, carota alla senape, semi di sesamo e purea di sedanorapa</u> ^(4/9/10) <i>Bavette de bœuf, carotte à la moutarde, graines de sésame et purée de céleri-rave</i> <i>Flank Steak, mustard-glazed carrot, sesame seeds and celeriac purée</i> | €27 |

***PRIMI:** Premiers plats: First dishes:

***DOLCI:** Desserts:

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

| | |
|---|----|
| <u>Cre moso alla cannella, arancia e crumble di arachide salata</u> ^(1/3/4/5/7) <i>Crèmeux à la cannelle et à l'orange, crumble aux cacahuète salées</i> <i>Cinnamon and orange cream, salted peanut crumble</i> | €9 |
| <u>Panna cotta aromatizzata al fieno, crumble al cacao, pera e sorbetto alla pera</u> ^(1/3/4/5) <i>Panna cotta au lait de foin, crumble au cacao, poire et sorbet à la poire</i> <i>Hay milk panna cotta, cocoa crumble, pear and pear sorbet</i> | €8 |
| <u>Consistenze di Nocciola</u> ^(1/3/4/5) <i>Textures de noisette</i> <i>Hazelnut textures</i> | €9 |
| <u>Sfera di meringa spuma al mascarpone e polvere di caffè</u> ^(3/5) <i>Sphère de meringue, mousse au mascarpone et poudre de café</i> <i>Meringue sphere, mascarpone mousse and coffee powder</i> | €9 |

Coperto / Couvert / Cover charge € 3

* Alcuni dei nostri prodotti seguono il percorso di abbattimento a temperatura negativa per il mantenimento e la preservazione della qualità del prodotto