Antipasti
Starter

Capasanta "Tataki", 43
Capasanta scottata alla piastra, insalatina di alghe marine condite all'olio di sesamo tostato, emulsione al suo corallo, ponzu al mandarino e cialda di nori
Seared scallop, sea lettuce salad with toasted sesame oil, coral emulsion, mandarin ponzu, and crisp nori
Coquille Saint-Jacques saisie alla plancha, salade d'algues à l'huile de sésame torréfié, émulsion de corail, ponzu à la mandarine et tuile de nori

Zucca & Blu della Lessinia, 39
Zucca baby arrosto con mostarda senapata, spuma calda di Blu della Lessinia, polvere di rosmarino e cialda di riso soffiato
Roasted baby pumpkin, mustard-infused fruit compote, warm 'Blu della Lessinia' cheese foam, rosemary powder, and puffed rice crisp
Courge baby rôtie, mostarda de fruits moutardée, écume chaude de 'Blu della Lessinia', poudre de romarin et tuile de riz soufflé

Seppia "a Tagliatella", 41
Tagliatella di seppia cruda-cotta, crema di aglio dolce arrostito, olio al prezzemolo, gocce di Nduja e crumble croccante di pane fritto
Flash-seared cuttlefish tagliatelle, roasted sweet garlic cream, parsley oil, Nduja drops, and fried bread crumble
Tagliatelles de seiche mi-cuite, crème d'ail doux rôti, huile de persil, larmes de Nduja et crumble de pain frit

Carpaccio di Wagyu Marinato, 46
Wagyu leggermente affumicato, gel di tuorlo d'uovo marinato, tartufo nero pregiato e cialda di pane soffiato
Lightly smoked Wagyu, marinated egg yolk gel, premium black truffle, and puffed bread crisp
Wagyu légèrement fumé, gel de jaune d'œuf mariné, truffe noire de qualité supérieure et tuile de pain soufflé

Primi
Pasta & Risotto

Spaghettino all'Astice & Bergamotto, 39
Spaghettino mantecato all'infuso di burro d'astice, polpa d'astice scottata, polvere di Peperone Crusco e profumo di bergamotto fresco
Spaghettini tossed in lobster butter infusion, seared lobster meat, Peperone Crusco powder, and fresh bergamot zest
Spaghettini liés à l'infusion de beurre d'homard, chair d'homard saisie, poudre de Peperone Crusco et parfum de bergamote fraîche

Risotto al Radicchio Tardivo & Canestrato, 36
Risotto Carnaroli del Delta del Po sfumato al Valpolicella, radicchio in due consistenze, burro acido alla rapa rossa, fonduta di Canestrato pugliese e pepe selvaggio Voatsiperifery
Po Delta Carnaroli risotto infused with Valpolicella, radicchio in two textures, sour beetroot butter, Apulian Canestrato fondue, and Voatsiperifery wild pepper
Risotto Carnaroli du Delta du Pô au Valpolicella, radicchio en deux textures, beurre acide à la betterave rouge, fondue de Canestrato des Pouilles et poivre sauvage Voatsiperifery

Plin di Agnello Brasato, 37
Piccoli ravioli del plin farciti di agnello al Marsala, mantecati nel loro jus con aglio nero fermentato e filetti di limone salato confit
Small lamb 'del Plin' ravioli infused with Marsala, tossed in lamb jus with fermented black garlic and salted lemon confit strips
Petits raviolis del plin farcis à l'agneau au Marsala, liés dans leur jus à l'ail noir fermenté et lanières de citron salé confit

Vellutata di Topinambur Arrosto, 36
Vellutata di topinambur arrosto, shiitake piastrati, riduzione di Kombucha, olio al prezzemolo e le sue chips croccanti
Charcoal-grilled sunchoke velouté, seared shiitake mushrooms, Kombucha reduction, parsley oil, and crisp sunchoke chips
Velouté de topinambour roti, shiitakés saisis alla plancha, réduction de Kombucha, huile de persil et ses chips croustillantes

Secondi
Fish & Meat

Trancio di Ricciola alla Piastra, 50
Ricciola alla piastra con la sua pelle croccante, fondo bruno di ricciola, cime di rapa all'olio di nocciola e le sue tostature
Crispy-skinned amberjack, amberjack jus, turnip greens with hazelnut oil, and toasted hazelnuts
Sériole saisie alla plancha et sa peau croustillante, jus corsé de sériole, pousses de brocoli à l'huile de noisette et éclats torréfiés

Sandwich di Rombo alle Erbe, 48
Filetti di rombo con farcia alle erbe, vellutata di fumetto ristretto all'aceto di mele e mela verde in osmosi
Herb-stuffed turbot fillets, reduced fish velouté with apple cider vinegar, and compressed green apple
Filets de turbot farcis aux herbes, velouté de fumet réduit au vinaigre de cidre et pomme verte en osmose

Guancia di Manzo all'Amarone, 48
Guancia di manzo brasata all'Amarone della Valpolicella, il suo fondo ristretto, purè di patate affumicato al burro nocciola e gremolata fresca
Amarone-braised beef cheek, reduced jus, smoked potato purée with hazelnut butter, and fresh gremolata
Joue de bœuf braisée à l'Amarone della Valpolicella, son jus réduit, purée de pommes de terre fumée au beurre noisette et gremolata fraîche

Petto d'Anatra Laccato, 49
Petto d'anatra al punto rosa laccato al miele di castagno, il suo jus concentrato al melograno, purea di pastinaca e scalogno confit
Honey-glazed duck breast cooked medium-rare, concentrated pomegranate jus, parsnip purée, and shallot confit
Magret de canard rosé laqué au miel de châtaignier, son jus corsé à la grenade, purée de panais et échalote confite

Dessert

Sfera al Cioccolato Fondente & Rum, 23

Mousse al cioccolato fondente 75%, cuore di mandarino e caco, crumble salato al cacao e Rum Agricolo nebulizzato al tavolo
75% dark chocolate mousse, mandarin and persimmon heart, salted cocoa crumble, and Rhum Agricole misted tableside
Mousse au chocolat noir 75%, cœur de mandarine et kaki, crumble salé au cacao et Rhum Agricole brumisé à table

Babà al Whisky & Marroni, 23

Babà classico bagnato al Whisky, ganache montata ai marroni e scorzette di arancia candita
Classic Babà soaked in Whisky, whipped chestnut ganache, and candied orange zest
Babà classique imbibé au Whisky, ganache montée aux marrons et zestes d'orange confite

Il Nostro Tiramisù, 21

Cremoso al mascarpone, savoiardi imbevuti nell'espresso e polvere di cacao amaro
Mascarpone crémeux, espresso-soaked ladyfingers, and bitter cocoa powder
Crémeux au mascarpone, biscuits à la cuillère imbibés à l'expresso et poudre de cacao amer

Selezione di Formaggi Italiani, 31

Blu della Lessinia (Veneto), Caprino al pepe (Puglia), Caciocavallo Podolico (Campania), Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (Emilia-Romagna), Palbec di Capra (Sicilia)
Serviti con le nostre mostarde senapate
Italian Cheese Selection
Sélection de Fromages Italiens

Proposta Vegetariana

Vegetarian Option

Zucca & Blu della Lessinia, 39

Zucca baby arrosto con mostarda senapata, spuma calda di Blu della Lessinia, polvere di rosmarino e cialda di riso soffiato
Roasted baby pumpkin, mustard-infused fruit compote, warm 'Blu della Lessinia' cheese foam, rosemary powder, and puffed rice crisp
Courge baby rôtie, mostarda de fruits moutardée, écume chaude de 'Blu della Lessinia', poudre de romarin et tuile de riz soufflé

Vellutata di Topinambur Arrosto, 36

Vellutata di topinambur arrosto, shiitake piastrati, riduzione di Kombucha, olio al prezzemolo e le sue chips croccanti
Charcoal-grilled sunchoke velouté, seared shiitake mushrooms, Kombucha reduction, parsley oil, and crisp sunchoke chips
Velouté de topinambour roti, shiitakés saisis alla plancha, réduction de Kombucha, huile de persil et ses chips croustillantes

Carpaccio di sedano rapa, 22

Sedano Rapa con verdure croccanti in agrodolce e dressing all'aceto balsamico di mele
Celeriac carpaccio with crispy "sweet and sour" vegetables
and apple balsamic vinegar dressing
Carpaccio de céleri-rave avec des légumes croustillants à l'aigre-doux
e dressing au vinaigre balsamique de pommes

Sfera al Cioccolato Fondente & Rum, 23

Mousse al cioccolato fondente 75%, cuore di mandarino e caco, crumble salato al cacao e Rum Agricolo nebulizzato al tavolo
75% dark chocolate mousse, mandarin and persimmon heart, salted cocoa crumble, and Rhum Agricole misted tableside
Mousse au chocolat noir 75%, cœur de mandarine et kaki, crumble salé au cacao et Rhum Agricole brumisé à table