

“LA CREAZIONE DI  
BOCCONI SIMULTANEI  
E CANGIANTI CHE  
CONTENGANO DIECI,  
VENTI SAPORI  
DA GUSTARE  
IN POCHI ATTIMI.  
OGNI PIATTO POTRÀ  
RIASSUMERE  
UNA INTERA ZONA  
DI VITA, LO SVOLGERSI  
DI UNA PASSIONE  
AMOROSA O  
UN INTERO E INTENSO  
VIAGGIO.”

DAL MANIFESTO FUTURISTA  
1931

DEGUSTA  
ZIONE

**MENU CLASSICO € 40**

LAGUNA

SPAGHETTONE

MAIALINO

DOLCE

**MENU BRACE € 40**

ZUCCA

PIOVRA CHIMICHURRI E CREMA DI PATATE

RISOTTO

ANGUS

DOLCE

ANTI  
PASTI

**CARPACCIO DI RICCIOLA**

Salsa al pistacchio vino bianco e caviale  
*Yellowtail carpaccio with pistachio, white wine sauce  
and caviar*

**16 €****LAGUNA**

Crema di patate garusoli cozze e trigliette  
*Mullet, mussels and murex with potatoes cream.*

**12 €****UOVO**

Purè di patate montato al burro tartufo nero  
e parmigiano  
*Fried egg with butter potatoes purée, black truffle  
and parmesan cheese*

**14 €****CERVO**

Battuta di cervo salsa all'uovo al tartufo bianco  
*Chopped deer, white truffle sauce*

**14 €****GALLINA**

Torcione di gallina foie gras e funghi.  
*Hen roll, foie gras and mushrooms*

**14 €****ZUCCA**

Gorgonzola e noci  
*Charcoal pumpkin, gorgonzola cheese and walnuts*

**10 €**

M<sup>P</sup>RI

### SPAGHETTONE

Cicale di mare e zenzero  
*Mantis shrimp sauce ginger flavoured spaghetti*

14 €

### RISOTTO

Latte porri e liquirizia  
*Latte porri e liquirizia*

12 €

### RAVIOLI

Alla zucca salsa di grana padano al tartufo bianco  
*Pumpkin ravioli with white truffle grana padano cream*

14 €

### PASTA MISTA

Gratinata al ragù di faraona e tartufo nero  
*Gratin mixed pasta with guinea fowl ragù and black truffle*

14 €

### CALAMARI

Seppie al nero e salsa busera  
*Calamarata pasta with black cuttlefish and busera sauce*

14 €



S E  
C O N D I



**SOASO**

Radice di prezzemolo e carciofo  
*Brill, parsnip and artichoke*

**20 €****ASTICE**

Burro topinambur e prezzemolo  
*Lobster, butter, jerusalem artichoke and parsley*

**30 €****MAIALINO DA LATTE**

Alla brace purè di patate e cicorie  
*Charcoal suckling pig, potatoes purée and chicory*

**18 €****ANGUS AMERICANO**

Barbabietola al carbone e salsa dolce alla senape  
*American black angus, reed beet  
and sweet mustard sauce*

**22 €****TOMHAWAK DA CONDIVIDER**

Cotto alla brace verdure di stagione e patate  
*Tomhawak to share, served with vegetables and potatoes*

**60 €****BRANZINO DA CONDIVIDERE**

Cotto alla brace purè di patate e verdure di stagione  
*Sea bass to share, served with potatoes purée  
and vegetables*

**70 €****VERDURE ALLA BRACE**

Lenticchie rosse e maionese di soia alle erbe  
*Charcoal mixed vegetables, red lentils  
and herbs soy mayonnaise*

**16 €**

GNAM  
GNAM