



DEGUSTAZIONE TASTING MENUS

SENTIERO

8 portate – €95 a persona

8 courses – € 95 per person

Crudo di Scampo alla Cacciatora <i>Raw Shrimp in Cacciatore-Style</i>	(5, 7, 8, 13)
Crépinette di Quaglia, Nocciola, Cima di Rapa e Verdello <i>Crépinette of Quail, Hazelnut, Turnip Greens and Verdello Lemon</i>	(2, 3, 13)
Carciofo, Gran Cru di Grotta, Alloro, Capperi d'Aglio Orsino ed Erbe Spontanee <i>Artichoke, "Gran Cru di Grotta" Aged Cheese, Laurel, Ramson Capers and Wild Herbs</i>	(3, 13)
Cappello del Prete di Latte, Riccio di Mare, Tuorlo sulla Cenere e Tartufo <i>Cappello del Prete Pasta stuffed with Milk, Sea Urchin, Yolk on Ash and Truffle</i>	(3, 4, 5, 9, 11, 14)
Riso, Zucca, Semi di Zucca e Riduzione di Vegetali <i>Rice, Pumpkin, Pumpkin Seeds and Vegetables Sauce</i>	(2, 12, 13)
Rombo come un Croque Monsieur, Zabaione al Melograno, Alloro e Lattuga alla Brace <i>Brill like a Croque Monsieur, Pomegranate Zabaione, Laurel and Roasted Lettuce</i>	(5, 9, 13, 14)
Pancia di Maialino, Cipollotto al Cartoccio, Salvia e Mela Rosellina <i>Piglet Belly, Spring Onion en Papillote, Sage and Rosellina Apple</i>	(3, 13)
Cipresso, Arachidi e Mandarino <i>Cypress, Peanuts and Tangerine</i>	(1, 2, 3, 14)



CONFIDENZA

6 portate a scelta dello chef – € 80 a persona
6 courses of our chef choice – € 80 per person

IMPRESSIONE

4 portate a vostra scelta dalla nostra carta – € 70 a persona
4 courses of your choice from our menu – € 70 per person

ESSENZIALE

3 portate a vostra scelta dalla nostra carta – € 55 a persona
3 courses of your choice from our menu – € 55 per person



LA CARTA À LA CARTE

ANTIPASTI STARTERS

- Crudo di Scampo alla Cacciatora (5, 7, 8, 13) € 28
Raw Shrimp in Cacciatore-Style
- Calamaretti, Squacquerone, Nocciola e Camomilla Tostata (2, 3, 5, 9) € 30
Baby Squids, Squacquerone Soft Cheese, Hazelnut and Toasted Chamomile
- Battuta di Scottona “Filiera Rizzieri”, Tartufo, Olio d’Aneto, Taleggio e Radicchio in Aceto (3, 11, 13) € 30
“Filiera Rizzieri” Scottona Beef Tartare, Truffle, Dill Oil, Taleggio Cheese and Red Chicory in Vinegar
- Carciofo, Gran Cru di Grotta, Alloro, Capperi d’Aglio Orsino ed Erbe Spontanee (3, 13) € 25
Artichoke, “Gran Cru di Grotta” Aged Cheese, Laurel, Ramson Capers and Wild Herbs

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

- Cappello del Prete di Latte, Riccio di Mare, Tuorlo sulla Cenere e Tartufo (3, 5, 4, 9, 11, 14) € 30
Cappello del Prete Pasta Stuffed with Milk, Sea Urchin, Yolk on Ash and Truffle
- Ravioli di Taggiasche, Ostrica e Beurre Blanc all’Arancio (3, 4, 9, 12, 14) € 28
Ravioli Pasta stuffed with Taggiasca Olives, Oyster and Orange Beurre Blanc
- Fusilloni “Metodo Massi”, Lepre, Burro d’Alpeggio e Salvia (3, 7, 9, 12, 13, 14) € 25
“Metodo Massi” Fusilloni Pasta, Hare, Mountain Butter and Sage
- Riso, Zucca, Semi di Zucca e Riduzione di Vegetali (2, 12, 13) € 25
Rice, Pumpkin, Pumpkin Seeds and Vegetables Sauce



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Rombo come un Croque Monsieur, Zabaione al Melograno, Alloro e Lattuga alla Brace <i>Brill like a Croque Monsieur, Pomegranate Zabaione, Laurel and Roasted Lettuce</i>	(5, 9, 13, 14)	€ 32
Agnello e la sua Glace al Cynar servito con Contorni all'Italiana <i>Lamb and its Glace with Cynar Italian Bitter served with Side Dishes in Italian-Style</i>	(3, 7, 12, 13)	€ 30
Pancia di Maialino, Cipollotto al Cartoccio, Salvia e Mela Rosellina <i>Piglet Belly, Spring Onion en Papillote, Sage and Rosellina Apple</i>	(3, 13)	€ 30
Coniglio, Cima di Rapa, Pistacchio e Fondo Bruno di Verdure Arrostiti <i>Rabbit, Turnip Greens, Pistachio and Roasted Vegetables Brown Stock</i>	(2, 3, 7, 12)	€ 30

DOLCI

DESSERTS

Ganache Fondente Arrostita, Caramello di Funghi, Limone e Gelato Affumicato <i>Roasted Dark Chocolate Ganache, Mushrooms Caramel, Lemon and Smoked Ice Cream</i>	(1, 2, 3, 14)	€ 14
Cipresso, Arachidi e Mandarino <i>Cypress, Peanuts and Tangerine</i>	(1, 2, 3, 14)	€ 14
Torta delle Rose servita con Zabaione allo Ximénez <i>Rose Cake served with Ximénez Zabaione</i>	(3, 9, 13, 14)	€ 14
Crêpe Suzette servita con Crema Ghiacciata all'Arancia, Mandorla e Amara <i>Crêpes Suzette served with Frozen Orange Cream, Almond and Amara Liqueur</i>	(2, 3, 9, 14)	€ 16
Panificazione e Coperto <i>Homemade Bread and Cover Charge</i>		€ 5



LISTA ALLERGENI

ALLERGEN LIST

- | | |
|--|--|
| 1. Arachidi e Derivati
<i>Peanuts and Derivatives</i> | 8. Crostacei
<i>Crustaceans</i> |
| 2. Frutta a Guscio
<i>Nuts</i> | 9. Glutine
<i>Gluten</i> |
| 3. Latte e Derivati
<i>Milk and Dairy Products</i> | 10. Lupini
<i>Lupin</i> |
| 4. Molluschi
<i>Mollusks</i> | 11. Senape
<i>Mustard</i> |
| 5. Pesce
<i>Fish</i> | 12. Sedano
<i>Celery</i> |
| 6. Sesamo
<i>Sesame</i> | 13. Anidride Solforosa e Solfiti
<i>Sulphur Dioxide and Sulphites</i> |
| 7. Soia
<i>Soy</i> | 14. Uova e Derivati
<i>Eggs and Derivatives</i> |