

LE LECCORNIE | THE DELICACIES

IL PATA NEGRA

PATA NEGRA

Pata Negra de bellota "Blazquez", pomodoro del Piennolo, pane caldo

Pata Negra de bellota "Blazquez", Piennolo tomato, warm bread

30

Allergeni: 1,12

LE ALICI DEL CANTABRICO...

CANTABRIAN ANCHOVIES...

bottoncini di pane ai semi, burro di malga, finocchietto selvatico,

limone candito

seems bread rolls, malga butter, wild fennel,

candied lemon

30

Allergeni: 1,4,7,8

I FORMAGGI

THE CHEESES

selezione di formaggi e composte

assorted cheeses and compotes

20

Allergeni: 4,8

ANTIPASTI | STARTERS

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA

ZUCCHINI FLOWERS IN TEMPURA

bufala campana, alici di Cetara, mayonese alla colatura e limone candito

buffalo mozzarella, Cetara anchovies, colatura mayonnais

candied lemon

Allergeni: 7,4,1,3

25

UOVO POCHET BIOLOGICO

ORGANIC POACHED EGG

crema di patate affumicate alle erbe, variazione di funghi di stagione

pepe selvatico

seasonal smoked herb potato cream, seasonal mushroom variation

wild pepper

Allergeni: 3

25

BATTUTA DI SCOTTONA

BEEF TARTARE

nocciole, topinambur, foglie di senape

hazelnuts, Jerusalem artichoke, mustard greens

Allergeni: 7,10

27

TATAKI DI RICCIOLA

YELLOWTAIL TATAKI

rapa rossa, capperi di Pantelleria, alici, salsa bernese, lattuga di mare

red turnip, Pantelleria capers, anchovies, béarnaise sauce, sea lettuce

Allergeni: 4,3,7

28

Anima

PRIMI | FIRST COURSES

TORTELLO DI ZUCCA E SENAPE DI DIJON

PUMPKIN TORTELLINI AND DIJON MUSTARD

burro e salvia, mandorle tostate, arancia candita, parmigiano 36 mesi

pepe selvatico

butter and sage, toasted almonds, candied orange

36-month aged Parmesan, wild pepper

Allergeni: 1,10,7,8

26

RISO DI SEMOLA "GENTILE" ALLO ZAFFERANO...

SAFFRON "GENTILE" RICE

sfilacci di manzo al moscato, il suo fondo, brunoise di sedano e

parmigiano 36 mesi

moscato shredded beef " its jus, brunoise of celery and

36 - month parmesan

Allergeni: 1,7,9,12

28

FUSILLORO VERRIGNI TOTANI E PECORINO

FUSILLORO PASTA, BABY CUTTLEFISH, PECORINO

ragù di totani, fonduta di pecorino Falisco, limone, finocchiella selvatica

cuttlefish ragout, Falisco pecorino fondue, lemon, wild fennel

Allergeni: 1,4,7,12

27

TAGLIATELLE FRESCHE PORCINI E FARAONA

FRESH PORCINI AND GUINEA FAWL TAGLIATELLE

il suo fondo, parmigiano 36 mesi e maggiorana

Its jus, 36 month aged parmesan and marjoram

Allergeni: 1,12,7

30

IL CESTINO DEL PANE | BREAD BASKET

5

LA FOCACCIA BIANCA | WHITE FOCACCIA

5

le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio | the information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by asking the service staff
Allergeni: 1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latticini;
8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi | Allergens: 1 Cereals containing gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soybeans; 7 Lactose; 8 Nuts; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 SO2; 13 Lupin; 14 Molluscs
i prezzi sono in euro e inclusivi di IVA | prices are in euro and inclusive of tax

SECONDI | MAIN COURSES

VITELLO TONNATO

VEAL, TUNA SAUCE

magatello di vitello, crudo di tonno pinna gialla

salsa tonnata, capperi di Pantelleria, cialde di pane

veal, raw yellowfin tuna, tuna sauce, Pantelleria capers, bread wafers

Allergeni: 1,4,8

30

BRASATO DI VITELLO AL NERO D'AVOLA

BRAISED VEAL IN "NERO D'AVOLA"

purè di sedano rapa, radicchi di inverno, cipollotto in agrodolce

celery root puree, winter radicchio, sweet and sour spring onion

Allergeni: 9,12

38

FILETTO DI PESCATO E CARCIOFI

FILLET OF CATCH AND ARTICHOKE

filetto di pescato alla griglia, carciofi quasi alla Romana, salsa di patate e

cozze

grilled fillet of catch, artichokes Roman style, potatoes sauce and mussels

Allergeni: 4,14,3,1,14

40

L'AGNELLO

THE LAMB

controfiletto di agnello e churrasco alla brace, carote baby al burro e timo

limone, mela arrostita, salsa senape e miele

lamb sirloin and churrasco barbecue, butter little carrots and thyme lemon

roasted apple with mustard and honey sauce

Allergeni: 3,10,9

40

CONTORNI | SIDE DISHES

LA CICORIA DI CAMPO E LE CIME DI RAPA

CHICORY FILD AND TURNIP GREENS

aglio, olio, peperoncino

garlic, oil, chili

Allergeni: -

16

LE PUNTARELLE

CHICORY SHOOTS

olio al limone, pesto di alici di Cetara,

aceto balsamico bianco di chardonnay, limone candito e menta

lemon oil, Cetara anchovies pesto, Chardonnay balsamic vinegar,

lemon zest and mint

Allergeni: 4,12

15

INSALATA VERDE

GREEN SALAD

misticanza di campo, erbe aromatiche fresche, petali di fiori di zucca, semi

tostati e fiori eduli

mixed salad, aromatic herbs, pumpkins petals flower, toasted seems and

flowers

Allergeni: 8

15

Photographs by Elio Sorci
From the Camera Press Archive
© Camera Press
www.camerapress.com
For Further Information & Enquiries
Please Scan The QR Code

