

antipasti

POLPO	30
Calamari, chickpeas, olives, herbs	
STRACCIATELLA	26
Apricot, lardo, chili, mint	
CRUDO	30
Scallop de l'Île, grilled cucumber, Amalfi lemon	
FUNGHI SALTIMBOCCA	27
Marsala, stracchino	
INSALATA	25
Bitter lettuces, ricotta, hazelnut	
CROSTONE	24
Ricotta, peas, guanciaie	
SALUMI	32
Coppa, mortadella, bufala, grissini	
PALOTTE	24
Veal and pork, escarole, tomato, Parmigiano	
CARCIOFI	27
Tonnato, pecorino	
* Homemade focaccia, prosciutto butter on request	9

primi

TAGLIOLINI	39
Buffalo butter, Parmigiano "Vacche Rosse"	
AGNOLOTTI	37
Bone marrow, sugo d'arrosto, spinach	
LINGUINE SCAMPI	38
Scampi, bisque, mascarpone	
BUSIATE	34
Pesto, pistacchio di Bronte, stracciatella	
RIGATONI ALLA CARBONARA	35
Guanciaie, Pecorino, black pepper, egg yolk	
BOTTONI	38
Crab, sheep ricotta, peas, butter, lemon	
ZITTI	34
Ragù bianco, leek, smoked ricotta	
*Tasting Menu/pers	100/135

PLEASE ADVISE THE STAFF OF ANY
FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES



antipasti

POLPO	30
Calamari, chickpeas, olives, herbs	
STRACCIATELLA	26
Apricot, lardo, chili, mint	
CRUDO	30
Scallop de l'Île, grilled cucumber, Amalfi lemon	
FUNGHI SALTIMBOCCA	27
Marsala, stracchino	
INSALATA	25
Bitter lettuces, ricotta, hazelnut	
CROSTONE	24
Ricotta, peas, guanciaie	
SALUMI	32
Coppa, mortadella, bufala, grissini	
PALOTTE	24
Veal and pork, escarole, tomato, Parmigiano	
CARCIOFI	27
Tonnato, pecorino	
* Homemade focaccia, prosciutto butter on request	9

primi

TAGLIOLINI	39
Buffalo butter, Parmigiano "Vacche Rosse"	
AGNOLOTTI	37
Bone marrow, sugo d'arrosto, spinach	
LINGUINE SCAMPI	38
Scampi, bisque, mascarpone	
BUSIATE	34
Pesto, pistacchio di Bronte, stracciatella	
RIGATONI ALLA CARBONARA	35
Guanciaie, Pecorino, black pepper, egg yolk	
BOTTONI	38
Crab, sheep ricotta, peas, butter, lemon	
ZITTI	34
Ragù bianco, leek, smoked ricotta	
* Tasting Menu/pers	100/135

PLEASE ADVISE THE STAFF OF ANY
FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

