

SEASON 2024  
**MENURISTORANTE**



**CRUDI** *Raw Bar*

<b>Ostriche al naturale</b> *14 <i>Oyster</i>	6
<b>Ostriche, mela verde e gel di passion fruit</b> *14 <i>Oyster, granny smith apple, passion fruit jelly</i>	7
<b>Ostriche, granita di gazpacho alla vodka e shiso</b> *14;6;9;12 <i>Oyster, gazpacho and vodka slush and shiso</i>	7
<b>Crudo di gamberi rossi, mango e olio alla menta</b> *2 <i>Raw red prawns, mango and mint flavoured olive oil</i>	8
<b>Crudo e fritto di capesante e baccalà con maionese ai gamberi</b> *1;2;3;4;6;7;9;12 <i>Raw and fried scallops and baccalà with prawn mayo</i>	8

**ANTIPASTI** *Starters*

<b>Animelle alla brace laccate in salsa teryaki, rucola, chutney di albicocca e zenzero, chips di topinambur</b> *6;12 <i>Grilled sweetbreads glazed in teriyaki sauce, rocket, ginger and apricot chutney, topinambur chips</i>	17
<b>Carciofo fritto, spuma di parmigiano, battuto di gamberi e bisque</b> *2;3;7;9;12 <i>Fried artichoke, parmesan foam, prawn tartare and prawn bisque</i>	18
<b>Tartare di manzo, gel di tuorlo d'uovo e verdure in carpione</b> <i>Beef tartare, egg yolk jelly and carpione style vegetables</i> *3;6;9;10	16
<b>Ceviche di ricciola, gelato al passion fruit, ananas arrosto e sedano croccante</b> *4;6;9;12 <i>Amberjack fish ceviche, passion fruit ice cream, roasted pineapple and crunchy celery</i>	18

**CONTORNI** *Sides*

<b>Chips di patate fresche</b> <i>Homemade chips</i>	7
<b>Asparagi alla brace</b> <i>Grilled asparagus</i>	8
<b>Misticanza</b> <i>Green salad</i>	7

## **PRIMI** *Pasta and Risotto*

- Risotto mantecato alla burrata, julienne di seppie, salsa al nero e corallo** \*4;6;7;9;12;14 22  
*Risotto with burrata cheese, cuttlefish, black ink sauce and black ink tuile*
- Tortelli ripieni di melanzana, caprino e pomodori confit, ragù di quaglia** \*1;3;6;7;9;12 22  
*Tortelli filled with aubergine, goat cheese and confit tomato with quail ragout*
- Gnocchi di patate affumicate, zucchine alla griglia, zabaione salato al parmigiano e ristretto d'acqua di pomodoro** \*1;3;6;7;9;12 19  
*Smoked potato gnocchi, grilled courgette, parmesan salted zabaione and tomato water reduction*

## **SECONDI** *Main Courses*

- Carrè d'agnello alle erbe, limone alla marocchina, agretti e porri arrosto** \*1;3;6;9;12 27  
*Lamb cutlets with herbs, moroccan preserved lemon, roasted cress and leek*
- Pescato del giorno, salsa alle noci, capperi fritti, bietole, insalatina di rucola e mandorle al miele** \*4;6;8;9;12 25  
*Fish catch of the day, walnut sauce, fried capers, chard with rocket, almond and honey salad*
- Petto d'anatra laccato alla sapa e sale maldon, millefoglie di patate, scarola arrosto** \*7;12 24  
*Wine wort syrup glazed duck breast, maldon salt, potato millefeuille, roasted escarole*

## **INSALATE** *Salads*

- Insalata di cappone affumicato, melone, guanciale croccante ed emulsione al balsamico** \*12 17  
*Smoked capon chicken salad, melon, crispy guanciale and balsamic vinegar dressing*
- Burratina con pomodori confit, alici, misticanza e olive taggiasche** \*4;7 18  
*Burrata cheese with confit tomatoes, anchovies, leaf salad and taggiasche olives*
- Insalata di gamberi, porcini e parmigiano** \*2;7 19  
*Prawn salad, porcini mushrooms and parmesan cheese*

### Allergeni

1)Glutine 2)Crostacei 3)Uova 4)Pesce 5)Arachidi 6)Soia 7)Latticini 8)Frutta a guscio 9)Sedano  
 10)Senape 11)Sesamo 12)Solfiti 13)Lupini 14)Molluschi