

## CRUDI

### Raw Bar

<b>Ostrica al naturale</b> *14 <i>Oyster</i>	6 al pz
<b>Ostrica, tobiko e salsa ponzu allo yuzu</b> *1;4;6;12;14 <i>Oyster, tobiko, and yuzu ponzu sauce</i>	7 al pz
<b>Ostrica, gel di campari e zest d'arancia</b> *12;14 <i>Oyster, Campari gel and orange zest</i>	7 al pz
<b>Ostrica, cetriolo e lime</b> *14 <i>Oyster, cucumber and lime</i>	7 al pz
<b>Crudo di gambero rosso, la sua testa fritta, maionese vegetale alle nocciole e salsa verde</b> *2;8 <i>Red prawn tartare, fried prawn head, hazelnut vegetal mayo and green sauce</i>	7 al pz
<b>Scampo al naturale</b> *2 <i>Raw langoustine</i>	8 al pz

## ANTIPASTI

### Starter

<b>Polpo arrosto, crema di ceci montata al rosmarino, melanzana al miso e baby mais</b> *1;12;14 <i>Roasted octopus, chickpea cream whipped with rosemary, miso eggplant and baby corn</i>	20
<b>Lattughino in osmosi alla brace, crudo di scampi, maionese al lime e caviale</b> *2;3;4 <i>Charcoal-grilled lettuce, raw scampi, lime mayo and caviar</i>	18
<b>Sashimi del giorno, gel di teriyaki, lamponi liofilizzati e gelatina all'arancia</b> *4;6;12 <i>Sashimi of the day, teriyaki gel, freeze-dried raspberries and orange jelly</i>	19
<b>Tartare di salmone, guazzetto d'ananas al latte di cocco, olio alla rucola e pepe di Sechuan</b> *4;8 <i>Salmon tartare, pineapple stew with coconut milk, rocket oil and Sichuan pepper</i>	18
<b>Spuma di patate, crudo di gamberi, uovo di quaglia pochè e tartufo nero</b> *2;3;12 <i>Potato foam, raw shrimp, poached quail egg and black truffle</i>	23
<b>Carpaccio di manzo, insalatina di porcini freschi, spuma e croccante di parmigiano</b> *7 <i>Beef carpaccio, fresh porcini salad, parmesan foam and parmesan crisp</i>	17

## PRIMI

### Pasta

<b>Tagliolini all'alga nori, vongole, gel di limone e crumble di bottarga</b> *1;3;4;6;9;12;14 <i>Tagliolini with nori seaweed, clams, lemon gel and bottarga crumble</i>	24
<b>Tortelli ripieni di pesce bianco e olive taggiasche, burro all'arancia, salsa corallo e crudo di capasanta</b> *1;3;4;6;7;9;12;14 <i>Tortelli stuffed with white fish and Taggiasca olives, orange butter, coral sauce and raw scallop</i>	22
<b>Malloreddus con crema di melanzana bruciata, crudo di gamberi, burrata, riduzione di bisquè e pistacchio</b> *1;2;3;6;7;8;9;12 <i>Malloreddus with burnt eggplant cream, raw shrimp, burrata, bisque reduction and pistachio</i>	23
<b>Gnocchi di patate dolci, ragù di lepre, cioccolato fondente e sedano croccante</b> *1;3;6;7;8;9;12 <i>Sweet potato gnocchi, hare ragout, dark chocolate and crispy celery</i>	22
<b>Risotto al tartufo, battuta di manzo, fondo bruno e nocciole</b> *6;7;8;9;12 <i>Truffle risotto, minced beef, brown sauce and hazelnuts</i>	24

## SECONDI

### Main Courses

<b>Tataki di tonno, cavolfiore arrosto, melagrana e panna acida</b> *4;7;12 <i>Tuna tataki, roasted cauliflower, pomegranate, and sour cream</i>	23
<b>Filetto di parago, salsa XO, asparagi alla brace e crema di carote montata al burro</b> *2;4;6;7;9;12;14 <i>Red seabream fillet, XO sauce, grilled asparagus and carrot cream whipped with butter</i>	24
<b>Filetto di pescato del giorno</b>	28 / 30
<i>Catch of the day</i>	
<b>Petto d'anatra arrosto, indivia belga alla vaniglia, crema di topinambur, gel di mela al vermouth, fondo bruno</b> *6;7;9;12 <i>Roasted duck breast, vanilla-flavored Belgian endive, Jerusalem artichoke cream, apple gel with vermouth and brown sauce</i>	24

## CONTORNI

### Sides

<b>Patate in tripla cottura</b> <i>Triple-cooked potatoes</i>	7
<b>Asparagi alla brace</b> <i>Grilled asparagus</i>	8
<b>Misticanza</b> <i>Green salad</i>	8

## INSALATE

### Salads

<b>Insalata mista, galletto affumicato, melone, guanciale croccante ed emulsione al balsamico</b> *12 <i>Mixed salad with smoked cockerel, melon, crispy pancetta, and balsamic emulsion</i>	20
<b>Burratina con pomodori confit, alici, misticanza e olive taggiasche</b> *4;7 <i>Burrata cheese with confit tomatoes, anchovies, leaf salad and taggiasche olives</i>	20
<b>Insalata di gamberi, porcini e parmigiano</b> *2;7 <i>Prawn salad, porcini mushrooms and parmesan cheese</i>	20
<b>Pokè: Riso, salmone, papaya, edamame, verdure in agro, cavolo marinato e sesamo</b> *4;6;9;11;12 <i>Pokè: Rice, salmon, cabbage marinate with soybeans, papaya and pickled vegetables</i>	20

#### 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