

ANTIPASTI / STARTERS

Calamaro* bruciato con cavoletti di bruxelles,
ceci e lattuga di mare¹⁴

Charred squid with brussel sprouts,
chickpeas and sea lettuce*

€ 18,00

Salmone marinato agli agrumi gelatina al passion
fruit e ravanello in agrodolce⁴

*Citrus-marinated salmon, jelly passion fruit
and sweet and sour radish*

€ 18,00

Tartare di manzo con verza, mousse di formaggio
alle erbe e confettura di cipolla rossa⁷

*Beef tartare with savoy cabbage,
herb cheese mousse and red onion jam*

€ 16,00

Spuma di patate dolci con limone a vivo, prezzemolo,
olive, capperi e peperone crusco

*Sweet potato foam with in vivo lemon, parsley, olives,
capers and crusco pepper*

€ 14,00

COPERTO / COVER CHARGE € 3,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Raviolo del plin agli scampi*, ricotta, limone e basilico
con zuppetta al pomodoro e datterino giallo¹⁻²⁻³⁻⁷

Prawns plin, lemon ricotta cheese and basil with tomato
soup and yellow datterino*

€ 18,00

Tagliolino all'aringa con crema di cime di rapa
e pecorino, mollica fritta¹⁻³⁻⁴⁻⁷

*Tagliolino with smoked herring, turnip cream,
pecorino cheese and fried breadcrumbs*

€ 16,00

Gnocchi di patate con genovese di pezzente
aria di parmigiano e finocchietto¹⁻³⁻⁷

*Potato gnocchi with pezzente genovese sauce,
parmesan foam and fennel*

€ 16,00

Orecchietta con crema di zucca caprino infornato
e asparagi¹⁻³⁻⁷

*Orecchietta with pumpkin cream, caprino cheese
and asparagus*

€ 15,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Branzino scottato con salsa ai semi di senape,
cavolfiore alla vaniglia e basilico⁴⁻⁶⁻¹⁰

*Seared sea bass fillet with mustard seed sauce,
vanilla cauliflower and basil*

€ 24,00

Darna di baccalà* in olio cottura con fumetto alla camomilla,
carote in purezza e polvere di olive⁴⁻⁹

Confit codfish fillet with camomile stock,
carrots quenelle and olives dust*

€ 26,00

Anatra* c.b.t. glassata con salsa ponzu, chutney
di papacella e indivia⁶

Duck l.c.t glazed with ponzu sauce,
Papacella pepper chutney and endive*

€ 26,00

Cardoncello ripassato con purè di fava bianca,
burratina e pane materano¹⁻⁷

*Sautéed cardoncello mushroom with fava bean purée,
burratina and Matera bread*

€ 22,00

DESSERT / DESSERT

Mousse alla vaniglia con fragola candonga infornata,
gel al lampone e bisquit¹⁻³

*Vanilla mousse with Candonga strawberry,
raspberry gel and bisquit*

€ 12,00

Sotto il velo un capperone
(caramello mou montato con capperone, spuma di yogurt
e velo di gelatina alla pesca)⁷

Mou caramel with capers, yogurt foam and peach gel

€ 12,00

Crostata meringata al limone¹⁻³

Lemon merigue pie

€ 12,00

Semifreddo alla nocciola glassata al burro di arachidi
e crumble di mandorle e lime¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸

*Hezelnut semifreddo glazed with peanut butter,
almond crumble and lime*

€ 12,00

DEGUSTAZIONE MARE / SEAFOOD TASTING MENU

Entrée di benvenuto
Welcome entrée

Calamaro* bruciato con cavoletti di bruxelles,
ceci e lattuga di mare¹⁴

Charred squid with brussel sprouts,
chickpeas and sea lattuce*

Tagliolino all'aringa con crema di cime di rapa e pecorino,
mollica fritta¹⁻³⁻⁴⁻⁷

*Tagliolino with smoked herring, turnip cream,
pecorino cheese and fried breadcrumbs*

Darna di baccalà* in olio cottura con fumetto alla camomilla,
carote in purezza e polvere di olive⁴⁻⁹

Confit codfish fillet with camomile stock,
carrots quenelle and olives dust*

Crostata meringata al limone¹⁻³

Lemon merigue pie

PICCOLA PASTICCERIA / SMALL PASTRY

€ 70,00 PER PERSONA

*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

IL MENU DEGUSTAZIONE, SE SCELTO, È CONSIGLIATO PER IL TAVOLO INTERO / THE TASTING MENU, IF CHOSEN, IS RECOMMENDED FOR THE WHOLE TABLE

DEGUSTAZIONE TERRA / LAND TASTING MENU

Entrée di benvenuto
Welcome entrée

Tartare di manzo con verza, mousse di formaggio
alle erbe e confettura di cipolla rossa⁷

*Beef tartare with savoy cabbage, herb cheese mousse
and red onion jam*

Gnocchi di patate con genovese di pezzente
aria di parmigiano e finocchietto¹⁻³⁻⁷

*Potato gnocchi with pezzente genovese sauce,
parmesan foam and fennel*

Anatra* c.b.t. glassata con salsa ponzu,
chutney di papaccella e indivia⁶

Duck l.c.t glazed with ponzu sauce,
Papacella pepper chutney and endive*

Semifreddo alla nocciola glassata al burro di arachidi
e crumble di mandorle e lime¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸

*Hezelnut semifreddo glazed with peanut butter,
almond crumble and lime*

PICCOLA PASTICCERIA / SMALL PASTRY

€ 70,00 PER PERSONA

*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

IL MENU DEGUSTAZIONE, SE SCELTO, È CONSIGLIATO PER IL TAVOLO INTERO / THE TASTING MENU, IF CHOSEN, IS RECOMMENDED FOR THE WHOLE TABLE

INFORMAZIONI AI CLIENTI INTERESSATI DA ALLERGIE ALIMENTARI

Gentile cliente, gli alimenti utilizzati presso il nostro ristorante sono naturali e genuini, scelti per dare la massima qualità al nostro prodotto. Tra gli ingredienti utilizzati sono presenti prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, per cui è importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, richieda al personale addetto al ristorante l'Elenco degli Ingredienti delle pietanze servite completo di allergeni - che è a vostra disposizione presso il nostro ristorante.

Vi invitiamo a prestare attenzione al simbolo riportato accanto ad ogni portata del nostro menù per individuare la presenza o meno degli allergeni elencati in questa pagina. (Reg. Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011).

ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), noccioline (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

INFORMATION TO CUSTOMERS AFFECTED BY FOOD ALLERGIES

Dear customer, the foods used in our restaurant are natural and genuine, chosen to give the highest quality to our product. Among the ingredients used are products that can cause allergies or intolerances, so it is important that anyone is or thinks they are intolerant or allergic to anything food or ingredient, ask the restaurant staff for the Ingredient List of the dishes served complete with allergens - which is available to you at our restaurant.

We invite you to pay attention to the symbol shown next to each course in our menu to identify the presence or absence of the allergens listed on this page. (Reg. Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011).

ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their strains hybridized and derivative products.

2. Crustaceans and shellfish-based products.

3. Eggs and egg products.

4. Fish and fish products.

5. Peanuts and peanut products.

6. Soy and soy products.

7. Milk and dairy products (including lactose).

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium storicum*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products.

9. Celery and celery-based products.

10. Mustard and mustard products.

11. Sesame seeds and sesame seed products.

12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of SO₂.

13. Lupins and lupine products.

14. Molluscs and shellfish-based products.

The possible accidental contamination between one ingredient and another cannot be excluded.