

Antipasti *Starters*

Carne cruda battuta a coltello <i>Steak tartare</i>	€ 14,00
Fassona in salsa tonnata all'antica <i>Fassona veal with a traditional tuna sauce</i>	€ 14,00
Zuppetta di pesce all'acqua di pomodoro <i>Fish in a soup of tomato water</i>	€ 16,00
Capesante scottate, yuzu e rubra al radicchio <i>Seared scallops, yuzu and chicory puré</i>	€ 16,00
Gazpacho di pomodoro, verdure croccanti <i>Cold summer tomatoe soup with crispy vegetables</i>	€ 14,00

Primi Piatti *First Courses*

Tajarin tagliati a coltello <i>Homemade tajarin pasta served with one of our homemade sauces</i>	€ 14,00
Plin alle tre carni <i>Homemade "plin" ravioli stuffed with three roasted meats served with one of our homemade sauces</i>	€ 14,00
Rigatoni di Gragnano con pomodoro fresco, burrata e basilico <i>Rigatoni pasta with fresh tomato, burrata cheese and basil</i>	€ 16,00
Ravioli di gamberi rossi, seppie all'olio di sesamo <i>Ravioli of red prawn, squid and sesame</i>	€ 16,00
Omaggio a Gualtiero Marchesi: spaghetti freddo con sedano bianco, erba cipollina e perlage di tartufo nero <i>Signature dish of Gualtiero Marchesi: cold spaghetti with celery, chives and caviar of black truffle</i>	€ 15,00

Secondi Piatti *Main Courses*

San Pietro al forno e zucchine trombetta <i>Oven baked John Dory and courgette</i>	€ 24,00
Ricciola scottata, funghi Shitake ed estratto di spinaci <i>Pan fried yellowtail fish with Shitake mushrooms and infusion of spinach</i>	€ 24,00
Maiolino croccante al macis, prugna e peperoni <i>Suckling pig with Macis spice, prunes and peppers</i>	€ 24,00
Coniglio confit, tartufo nero, nocciole e carote <i>Confit of rabbit, black truffle, hazelnuts and carrots</i>	€ 24,00
Selezione di Formaggi con Cugnà e miele <i>Selection of Cheeses with honey and Cugnà (typical local marmelade)</i>	€ 14,00

Menu Tradizione *Traditional* *menu*

Carne cruda battuta a coltello
Steak tartare

Tjarin tagliati a coltello
Homemade tjarin pasta served with one of our homemade sauces

Scamone di vitello al forno con verdure di stagione
Rump of veal with seasonal vegetables

Pannacotta ai frutti rossi
Pannacotta with red berries

€ 50,00

La via del mare *The way of the* *sea*

Capesante scottate, yuzu e rubra al radicchio
Seared scallops, yuzu and chicory puré

Ravioli di gamberi rossi, seppie all'olio di sesamo
Ravioli of red prawn, squid and sesame

Ricciola scottata, funghi Shitake ed estratto di spinaci
Pan fried yellowtail fish with Shitake mushrooms and infusion of spinach

Barolo chinato, arancia e cioccolato
Barolo chinato, orange and chocolate

€ 60,00

Grattata di tartufo nero
Black Truffle portion
€ 10,00