

Menù Degustazione (fino alle 22.00)
Tasting menu (until 10:00 p.m.)

Bavarese di mozzarella / *Mozzarella cheese bavarian*

Bavarese di mozzarella, pomodoro, tarallo napoletano, aria al doppio malto
Mozzarella cheese Bavarian, tomato tarallo from Naples, double malt foam



Astice e acciughe / *Lobster and anchovy*

Astice in court bouillon, sferificazione di acciughe, gamberi
Lobster in court bouillon, anchovy spherification, prawns



Risotto

Risotto cacio e pepe, asparagi, ghiacciato di baccalà
Pecorino cheese and black pepper risotto, asparagus, frozen cod



Triglia / *Mullet*

Quenelle di peperoni bruciati, verdure, fiori di zucca
Quenelle of burnt peppers, vegetables, pumpkin flowers



Piccione / *Pigeon*

Petto e coscia, amarene, pomodori, patate
Chest and leg, sour cherries, tomatoes, potatoes



Millefrolle

Millefrolle al cacao, cocco, fragole
Cocoa, coconut and strawberry millefrolle



Vini / *Wines*

Fiano di Avellino Feudi di San Gregorio (Fiano 100%)
Chardonnay Omina Romana (Chardonnay 100%)
La Luna e i Falò Terredavino (Barbera d'Asti 100%)
Brachetto d'Acqui Banfi (Brachetto 100%)

€ 120 vini esclusi/*beverage excluded*

€ 160 vini inclusi/*beverage included*

In caso di allergie o intolleranze alimentari, preghiamo rivolgersi al personale di sala per richiedere la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nelle pietanze.

In case of food allergies or intolerances, please report to the staff on duty; a list of allergens that might be present in our dishes is available on request.