

Menù Degustazione (fino alle 22,00)  
*Tasting menu (until 10:00 p.m.)*

Pensando Van Gogh:

Patata dolce all'assenzio con piccole verdurine autunnali, crema di zucca e tartufo

*Thinking Van Gogh:*

*Sweet potato with absinthe and small autumn vegetables, pumpkin and truffle cream*



Rosso d'uovo marinato, crema di parmigiano stravecchio e radicchio  
con riduzione di mosto di Cesanese

*Marinated egg yolk, cream of extra-aged parmesan cheese and red chicory  
with reduction of Cesanese must*



Gnocchetti di olive su carpaccio di pesce spada con passatina di pomodori e capperi  
*Olives dumplings on swordfish carpaccio with tomatoes and capers sauce*



Fritto di pesce e ortaggi con baccalà in tempura al nero di seppia in cornucopia croccante  
*Fried fish and vegetables with cod in squid ink tempura in crispy cornucopia*



Carrè di maialino da latte speziato, salsa alla mela Annurca con patate novelle del Fucino D.O.P.  
*Carré of spicy suckling pig, Annurca apple sauce with new potatoes from Fucino D.O.P.*



Millefrolle con ganache alle mandorle e lamponi  
*Millefrolle with almonds ganache and raspberries*

Vini  
*Wines*

Riesling "Montiggi" San Michele Appiano (Riesling 100%)

Chardonnay Omina Romana (Chardonnay 100%)

Sabbie dell'Etna Firriato (Nerello Cappuccio 20%, Nerello Mascalese 80%)

Moscato La Gatta Terre da vino (100% Moscato bianco)

€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.*