

STARTER	€
SOFT AND CRISP BEEF TARTARE <i>Lemongrass foam and green sauce (1-3-4-6-10-12)</i>	20
TARDIVO RED CHICORY <i>Avocado and green pepper (5-6-7-8-11-12)</i>	20
OYSTERS AND VERDON BEAN <i>Misery and Nobility (1-4-6-10-14)</i>	22
IKEJIME RED TUNA TATAKI <i>Wild Radicchio and lentils shoyu sauce mayonnaise (1-3-4-6-12)</i>	25
VEAL KIDNEY, GIN, JUNIPER (1-7-9-12) <i>And green apple</i>	20
NEBRODI PORK BELLY <i>Puntarelle and licorice (6-9-12)</i>	20
FIRST COURSE	€
“FELICETTI” CALAMARATA <i>Cacio-pepe and green curry (1-7)</i>	20
TORTELLI WITH ARTICHOKEs <i>Rhubarb sour cream and raw red shrimps (1-2-3-7-9-12)</i>	22
SPAGHETTO WITH RABOSO WINE <i>Tardivo Red chicory and smoked ricotta cheese (1-7-12)</i>	20
RISOTTO CARNAROLI “LA FAGIANA” <i>Pumpkin, ginger, Etiopia coffee and duck foie gras (7-9)</i> <i>(minimum 2 people)</i>	22 <i>per person</i>
HOMEMADE EGG CHITARRA SPAGHETTI <i>Hazelnuts and barley miso butter, giant prawns and Baikal caviar (1-2-3-4-7-8-9-12)</i>	26

Our dishes may contain  
allergens  
For information contact the staff

THE HALF PORTIONS ARE CALCULATED AT 60%

## SECOND COURSE

€

## IRELAND SALT BAKED BEEF FILLET

39

*Bassano Broccoli and Prosecco Bernese sauce (3-7-11-12)*  
*(minimum 2 people)*

(per person)

## YELLOW GROUPER

*Fish broth and Selargino capers (4-6-9-12)*

38

## SPICY HORSE MEAT STEW

38

*Pistachio, sage and lemon (8-9-12)*

## COOKED AND RAW ARTICHOKE (3-6-7-9)

30

*With Goat's robiola cheese fondue*

## ROASTED EEL

36

*Lentils and trevisan red chicory (1-4-6-9)*

## GOOSE AND SEA URCHIN (2-9-10-12-14)

38

## DESSERT

€

BECCHERIE TREVISO TIRAMISU<sup>3</sup> (1-3-6-7-8-11)

9

*(VECCHIO SAMPERI MARSALA "PERPETUO" MARCO DE BARTOLI)*

15

## DONUT

10

*Spiced Iced Cream and red berries jam (1-3-6)*

*(PASSITO DI PANTELLERIA "BUKKURAM" PADRE DELLA VIGNA 2012 MARCO DE BARTOLI)*

15

## MERINGUE, MANDARIN AND CHESTNUT (3-7)

10

*(TORCHIATO DI FREGONA DOCG PIERA DOLZA)*

8

## CIOCCO-BIRRA (1-3-6-7-8-12)

10

*Coeur de Guanaja chocolate, passion fruit and Rural brewhouse Session Neipa beer*

## FRANGIPANI, BLUEBERRIES AND ALMONDS (1-3-8)

10

*(PORTO VINTAGE 2012 QUINTA DE ROMANEIRA)*

10

1 Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati	4 Pesce e prodotti a base di pesce	7 Latte e prodotti a base di latte / incluso lattosio	10 Senape e prodotti a base di senape	13 Lupino e prodotti a base di lupini

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	8 Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
3 Uova e prodotti a base di uova	6 Soia e prodotti a base di soia	9 Sedano e prodotti a base di sedano	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori al 10mg/kg o 10mg/L in termini di anidride solforosa totale	