

<b>GEA</b> "procede dalla Terra e al suo grembo. ritorna"	<b>PERSEFONE</b> "ella correva tra campi di fiori e germogli di luce"	<b>EFESTO</b> "vibrante, la mano, plasma la materia"	<b>DIONISO</b> "dimenticando tutto ciò che non è incanto"
Menu vegano 4 portate   45	Menu vegetariano 4 portate   50	Menu contaminato 5 portate   60	Menu contaminato 7 portate   75

\*e' richiesta la partecipazione di tutti i commensali per le degustazioni  
obligatory tasting menu for all the diners

## aperitivo

Lo Stuzzicappetito: 5 finger 12  
Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00

## per cominciare / starters

Zucchine, nocciola, spuma di carbonara, cacao e brioche 16  
zucchini, hazelnut, carbonara foam, cocoa and brioche  
(3-4-5-14)

Carpaccio di fassona, salsa tonnata e capperi 17  
beef carpaccio, tuna sauce and capers  
(9-12-14)

Bistecca di melanzana alla soia, aria di bufala, spuma  
al basilico e crema di parmigiana 17  
soy eggplant steak, mozzarella air, basil mousse and parmigiana sauce  
(5-13)

Baccalà° croccante al mais, chips e salse di tuberi 18  
crunchy cod, corn, chips and tuber sauce  
(5-9)

Sashimi di tonno° rosso, olio alla lavanda e lime 24  
red tuna sashimi, lavender oil and lime  
(9)

Tre triglie° contro tre salse 19  
three mullet against three sauces  
(9)

## primi / main

Raviolo arrosto, ricotta, coulis di pomodoro e manzo 20  
ravioli with ricotta, tomato, marinated egg and beef  
(4-5-14)

Tagliatelle, seppia, piselli e nocciola al nero 18  
tagliatelle with peas, cuttlefish and hazelnut  
(3-4-5-7)

Risotto con estratto di barbabietola, yogurt, lime  
e battuto di scampi 22  
risotto with beetroot, yogurt, lime and raw scampi  
(2-5)

Fregola, acqua di peperoni, crumble alle olive e capperi fritti 19  
ball of wheat, pepper water, olives and fried capers  
(4-5)

## Secondi / fish and meat

Ricciola°, finocchi, arancia e semola di mais amberjack fillet, fennel, orange and corn (9)	22
Polpo°, patata affumicata e salsa barbecue octopus, smoked potatoes and bbq sauce (7-12)	21
Filetto di manzo°, chutney di albicocca e friggirelli beef fillet, apricot sauce and green pepper (10)	26
Maialino°, papacelle, spuma di insalata, maionese alla paprika e caviare di limone suckling pig, pepper, lettuce foam, paprika mayonnaise and lemon caviar (5-14)	20

## per concludere / dessert

I formaggi e il miele selection of cheeses with honey (5)	16
Biscotto morbido al cacao, nocciola, lamponi e cioccolato soft cocoa biscuit, hazelnut, raspberries and chocolate mousse (3-5-14)	9
Semifreddo al cioccolato bianco, mango, cocco e limoncello white chocolate, mango, coconut and limoncello sponge (5-12)	9
21.3.2023: Torta alle mandorle, crema frangipane e lemon curd almond cake, crema and lemon curd (3-5-14)	9
Brownies al cioccolato, dulce de leche e spuma allo zabaione chocolate brownies, dulce de letche and eggnog mousse (5-14)	9

coperto e lievitati 3  
cover charge and bread

Questo menu' e' stato stampato su carta riciclata ricavata da gusci di mais.  
This menu was printed on sustainable recyclable paper made from corn shells.