

L'inizio sarà sorprendente; Il seguito, pieno di tensione; La fine, una dolce lacerazione.	55
Menù degustazione di 4 portate - Valido per l'intero tavolo Tasting Menù of 4 dishes - Valid for the whole table	
Ostriche Perle Noire° scottate, caviale di storione, vellutata di cavolfiore e lime	20
Oyster, sturgeon caviar, cauliflower and lime (5-7-9)	
Tartare di pesce°, zucca, melograno e salvia	20
Fish tartare, pumpkin, pomegranate, sage. (9)	
Battuta di Fassona°, scarola riccia, papaccelle e olive nere	18
Piedmontese Fassona beef, curly endive, sweet pepper, black olives (12)	
Mantecato di pesce, chips croccanti e alga spirulina	18
Creamed fish, crunchy chips and spirulina algae (5-9)	
Tofu teriyaki, radicchio marinato e lenticchie soffiate	16
Teriyaki Tofu, marinated radicchio, crunchy lentils (12-13)	
Uovo barzotto ma croccante, patate tartufate e bacon	16
Stewed crispy egg, cabbage, potatoes and, bacon (4-14)	
Lo Scarpariello	16
Spaghetti with tomato sauce, parmesan, pecorino cheese and basil (4-5-10)	
Elicone, seppie° e il loro nero, mandorla e peperoncino candito	18
Propellers pasta with cuttlefish, almond and chilli candied (3-4-5-7-12)	
Maltagliati integrali, gamberi rossi°, spuma di ceci e matcha tea	22
Homemade wholemeal pasta, red shrimps, chickpeas and matcha tea (2-4-10-12-14)	
Plin° della piana del Sele	20
Stuffed ravioli with buffalo meat, rocket pesto and provola (4-5-10-12-14)	
Acquerello, yogurt, barbabietola e finger lime	20
Risotto with yogurt, beetroot and lime (5-10)	

Zucca arrosto, jus vegetale, cavolfiore e limone nero Roasted pumpkin, vegetable cream, cauliflower and black lemon (5-10-12)	16
Manzo beneventano brasato con goma-ae di spinaci Braised beef with spinach and sesame sauce (10-11-12)	22
Faraona°, prugne secche, rapa rossa e bieta Guinea flow, dry prunes, beetroot and chard (10-12)	20
Trancio di pescato, verdure a vapore e finta maionese Fish steak, steamed vegetable and fake mayonnaise (5-9-12-14)	20
Seppia, nduja, scarola e biscotto di fagioli Cuttlefish, nduja, escarole and beans biscuit (4-7-10)	18
Trilogia di formaggi con confetture Selection of cheeses with jams (5-13)	12
Foresta nera Chocolate cake, sour cherries and cream (3-5-14)	7
Crumble, cocco, dulce de leche e frutto della passione Crumble, coconut, dulce de leche, passion fruit (4-5-14)	7
Fico d'India in tre consistenze Prickly pears in three consistencies	7
Piccola pasticceria - 3 petit four A hug from the chef - 3 petit four (da 1 a 14)	8

coperto 2,50
cover charge

Questo menu' è stato stampato su carta riciclata sostenibile,
ricavata da gusci di mais.

This menu was printed on sustainable recyclable paper made from corn shells.