hydra
fine food · wine cellar ·

Breakfast

from 8.00 to 11.30

ESPRESSO	2.5
DOUBLE ESPRESSO	4
DECAFFEINATO	2.5
CORTADO	3
CAPPUCCINO	3.5
AMERICANO	3.5
FLAT WHITE	4
LATTE MACCHIATO	3.5
LATTE ICED	3.5
MATCHA LATTE / ICED	5
PUMPKIN SPICE LATTE	6
ESTRATTI / EXTRACTS	5
ORANGE JUICE	4.5
GREEN TEA	4
BLACK TEA	4

CROISSANT -strawberry / apricot jam / chocolate / cream	2.5
-marinated salmon and rocket	4
**option Gluten and Lactose FREE*	
PAN CAKE *maple syrup and fresh fruit*	7
WAFFLES *peanut butter, apricot jam and tonka bean*	7
BUFFALO YOGURT *with home made granola and fresh fruit*	7
COOKIES	3
CAKES / PLUM CAKE	3/4
BRIOCHES	3

-

TOAST *ham and cheese*	6
SCRAMBLED EGGS *with home made bread*	7
AVOCADO TOAST *toast, avocado cream and poached egg*	9
CROQUE MADAME *bechamel, ham, edam cheese and fried egg*	10
CLUB SANDWICH *chicken, lettuce, salad and mayo*	12
BUN *Salmon, rocket and cream cheese*	12

Menu Degustazione

Tasting menu

i nostri percorsi degustazione sono il modo migliore per scoprire la cucina dello chef Adriano Dentoni Litta

Our tasting itineraries are the best way to discover the cuisine of chef Adriano Dentoni Litta

Gea

Vegetariano - a richiesta vegano - di 4 portate composto da:
Entree, antipasto, primo, secondo, dessert 50

4 course vegetarian or vegan tasting menu

Hestia

Il piccolo onnivoro, 3 portate composto da:
Entree, antipasto, primo, dessert 45

3 course omnivorous tasting menu

Efesto

Onnivoro standard, 5 portate composto da:
Entree, due antipasti, primo, secondo, dessert 60

5 course omnivorous tasting menu

Crono

Onnivoro massima estensione, 7 portate: 75
Senza compromessi!

7 course omnivorous tasting menu

WINE / DRINK PARING

Su richiesta e' possibile abbinare calici o drink alle portate previste

Upon request, it's possible to pair glasses or drinks with the planned courses

*i menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo

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

Cappuccino: spuma di scarola, hummus di borlotti, crumble di mandorla e pepe 18
cappuccino: escarole foam, borlotti bean hummus, almond and pepper crumble

Fish & chips di baccala 20
crunchy cod, corn, chips and tuber sauce

Uovo barzotto ma croccante, parmigiano e crumble al cacao 19
crispy egg, parmesan and cocoa crumble

Zucca delica, panna acida, olio al prezzemolo e caffe 17
pumpkin, sour cream, parsley oil and coffee

Fassona piemontese, alici, capperi e cipolla in agrodolce 20
fassona meat tartare, anchovies, capers and sweet and sour onion

Tartare di gambero rosso, frutta e germogli 24
red prawn tartare, fruit and micro greens

primi / main

Fregola, pesci di scoglio, limone arrosto, e salsa verde 22
fregola pasta, rock fish, roasted lemon and green sauce

Tortelli di coniglio all'ischitana, pecorino ed erbette 22
ischia style rabbit tortelli, pecorino cheese and herbs

Pasta mista, cavolfiore, alici e peperone crusco 20
mixed pasta, cauliflower, anchovies and crusco pepper

Risotto, estratto di barbabietola, nocciole e puntarelle 20
risotto, beetroot extract, hazelnuts and puntarelle

secondi / fish or meat

Ricciola, cavolo viola e gazpacho invernale 23
amberjack, purple cabbage and winter gazpacho

Polpo, salsa di soia caramellata, patata e cicoria 22
octopus, caramelized soy sauce, potato and chicory

Triglia, spaghetto di calamaro, spuma alla pizzaiola e mela 22
red mullet, squid spaghetti, pizzaiola mousse and apple

Filetto di manzo, porcini e sedano rapa 26
beef fillet, porcini mushrooms and celeriac

Quaglia, zucca marinata e melograno 22
quail, marinated pumpkin and pomegranate

per concludere / dessert

I formaggi e il miele 16
selection of cheeses with honey

Bavarese all'arancia, cioccolato fondente e crumble al cacao 10
orange pudding, dark chocolate and cocoa crumble

Frangipane al pistacchio, cioccolato bianco e cocco 10
frangipane cake with pistachio, white chocolate and coconut

Kefir, miele, riso basmati e spezie 10
kefir, honey, basmati rice and spices

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.