

Seguiamo la stagionalità della nostra Isola. Questa scelta si rispecchia nelle nostre proposte culinarie. I menù vengono dettati dalla terra e dal mare, quotidianamente reinterpretati a seconda della disponibilità delle materie prime del territorio. Il pesce, solo locale, viene soggetto a frollatura, dry aged, per esaltare il sapore e la consistenza.

/Dall'Orto 4 assaggi 40€

Giardino a primavera |
Ditale, asparagi, ricotta stagionata |4,3
Lattuga, cipolla e salsa rosa |5

Dessert

Arachidi |3,4,5,7,9

/La Barca 7 assaggi 75€

Carpaccio di Gallinella** carpione di verdure |1
Gambero rosa**, piselli e aglio arrosto |1
Benassi |2,3,9
Linguine, zucca, bottarga |4,1
Filetto di pescato, piselli e beurre blanc |1,3
Omaggio al Casini |1,3

Dessert

Cacio e Pere |3,4,9

We follow the seasonality of our island. This choice is reflected in our culinary proposals. The menus are dictated by the land and the sea, daily reinterpreted according to the availability of the raw materials of the territory. The fish, only local, is subject to maturation, dry aged, to enhance the flavor and texture.

/New & Evergreen 10 assaggi 115€

Nasello marinato e brodo di scoglio |1
Palamita alla Rossini |1
Razza, salsa olandese, cipolla e lenticchie beluga |1,3,9
Benassi |2,3,9
Pastrami HomeMade |4
Pennetta, burro affumicato, gambero**, tartufo e porcini |3,4,6
Gyoza di cinghiale, fave di cacao e cipolla |4
Filetto di pescato, piselli e beurre blanc |1,3
Lingua, mandorla e curry |1

Dessert

Mascarpone, vaniglia, cioccolato e Rocher |3,4,5,9