

Lavorando solo materie prime locali il menù alla carta che trovate di seguito è soggetto a variazioni giornaliere a seconda della disponibilità e stagionalità dei prodotti

By working exclusively with local raw materials, the à la carte menu below is subject to daily variations depending on the availability and seasonality of the products.

MARGHERITA

Mousseline di patate e granceola, le sue uova e bao con polpa di granceola
Potato mousseline with spider crab sauce, its eggs, and bao bun filled with spider crab meat.

PALAMITA ALLA ROSSINI

Tartare di palamita, fondo bruno di mare, foie gras e tartufo nero
Local tuna tartare, brown sauce, foie gras, and black truffle.

IL BENASSI

Uovo poché, vongole e besciamella
Poached egg, clams, and béchamel sauce.

PALAMITA AFFUMICATA, UOVO E CARPIONE DI VERDURE

Palamita affumicata a freddo, salsa all'uovo e carpione di verdure locali
Smoked local tuna with egg sauce and cooked vegetable

PASTRAMI E LATTUGA MARINATA

Carne marinata, cotta e affumicata con lattuga marinata
Marinated, cooked, and smoked beef with marinated lettuce.

GALLINELLA, INSALATA LIQUIDA DI FINOCCHIO E ARANCE, OLIVA NERA

Carpaccio dry age con estratto di finocchio, arancio e oliva nera
Dry-aged fish carpaccio with fennel and orange extract, and black olive

LINGUINA, ACCIUGA, SOIA, UOVA DI PESCE

Linguine con salsa alal soia, acciughe e uova di pesce fresche
Linguine with soy sauce, anchovies, and fresh fish eggs.

DITALI, PISELLI, GAMBERO ROSA

Ditali, crema di piselli e tartare di gambero rosa locale
Ditali pasta with pea cream and local pink shrimp tartare.

GYOZA, POLLO E PATATA

Ravioli fatti in casa ripieni di pollo, con brodo di patata arrosto
Homemade chicken-filled ravioli with roasted potato broth.

LINGUA, CURRY E MANDORLA

Lingua a bassa temperatura, salsa al curry e crema di mandorle
Low-temperature cooked beef tongue, curry sauce, and almond cream.

PATRESI TATIN

Tarte Tatin di cipolla rossa locale, panna acida e fondo bruno vegetale
Local red onion Tarte Tatin with sour cream and vegetable brown sauce.

FILETTO DI SPADA, BURRO AFFUMICATO, PUNTARELLE, ZUCCHINI

Filetto di pesce spada locale, burro affumicato, crema di zucchine e puntarelle marinate
Local swordfish fillet, smoked butter, zucchini cream, and marinated Chicory Hearts

.POLPO E PRUGNOLI

Polpo alla brace, il suo fondo e prugnoli freschi
Grilled octopus, its sauce, and fresh prugnoli mushrooms.

RAZZA, LENTICCHIE BELUGA, SALSIA OLANDESE E CIPOLLA

Razza sous vide, salsa olandese, lenticchie beluga e polvere di cipolla di Patresi
Sous vide ray, hollandaise sauce, beluga lentils, and Patresi onion powder.