

Antipasti - Starters

SELEZIONE CRUDITA' DI MARE

Selezione di pesce crudo, accompagnata con zenzero marinato, soy al gin, olio aromatizzato al limone

SELECTION OF RAW FISH FROM THE SEA

Raw fish selection, accompanied with marinated ginger, soy with gin, lemon flavored oil

34,00 €

Salmone e la sua pelle croccante, spuma di basilico, salicornia

Salmon and its crunchy skin, basil foam, salicornia

21,00 €

Battuta di Filetto "Fassona" al coltello, tuorlo d'uovo pastorizzato, gazpacho alle erbe

Raw hand chopped Fassona beef tartare, pasteurized egg yolk, herb gazpacho

19,00 €

Misticanza, erbe di campo e fiori, tartufo nero

e crema tiepida al parmigiano 30 mesi

Mixed wild green salad with field herbs and flowers, black truffle

and warm 30 month aged parmigiano cream

17,00 €

copertocovercharge 4,00€

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DA NOI ABBATTUTI SECONDO LA LEGGE CEE OPPURE CONGELATI - IN CASO AVESTE BISOGNO, SAREMO LIETI DI MOSTRARVI LISTA DEGLI ALLERGENI
SOME PRODUCTS MAY BE ABLE TO USE IN ACCORDANCE WITH CEE LAW OR FROZEN - IF YOU NEED WE WILL BE GLAD TO SHOW YOU THE ALLERGENS LIST



Primi Piatti - First Dishes

Tagliolino al grano arso, acciughe di Monterosso, pomodorini,
capperi, pinoli e crumble di pane al pecorino, olive taggiasche

Burnt grain tagliolino, local anchovies, tomatoes,
capers, pine nuts and pecorino bread crumb, taggiasche olives

19,00 €

Ravioli ripieni di burrata profumati ai crostacei,
maggiorana selvatica e tartare di gamberi

Burrata cheese stuffed ravioli perfumed with shellfish,
wild marjoram and raw chopped shrimps

22,00 €

Tagliolini al limone aglio olio e peperoncino,
pesce spada, fave essiccate, bottarga di tonno

Lemon tagliolino pasta, garlic oil and chilli,
swordfish, dried broad beans, tuna bottarga

21,00 €

Raviolo scomposto ripieno di foie gras,
con fonduta di formaggio morbido e tartare di pomodori secchi

Deconstructed raviolo with foie gras,
soft cheese sauce and a tartare of sun dried tomatoes

22,00 €

copertocovercharge 4,00€

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DA NOI ABBATTUTI SECONDO LA LEGGE CEE OPPURE CONGELATI - IN CASO AVESTE BISOGNO, SAREMO LIETI DI MOSTRARVI LISTA DEGLI ALLERGENI
SOME PRODUCTS MAY BE ABLE TO USE IN ACCORDANCE WITH CEE LAW OR FROZEN - IF YOU NEED WE WILL BE GLAD TO SHOW YOU THE ALLERGENS LIST



Menu Degustazione Tasting Menu

Panzanella al basilico, scampo crudo, acciuga salata di Monterosso, vongola, tagliatella di polpo e muscolo

Basil panzanella, raw langoustine, local salted anchovy, clam, tagliatella of octopus and mussels



Sashimi di Baccalà, colatura di provola affumicata, foglia d'ostrica

Sashimi of baccala codfish, rendered smoked provola cheese, oyster leaf



Capasanta cotta a bassa temperatura, speck d'oca, gazpacho alle erbe, crumble di pane al pecorino

Scallop cooked at low heat, smoked goose speck, herb gazpacho, pecorino breadcrumbs



Gnocchi di patate viola, tartufo nero e gamberi crudi

Purple potato gnocchi, black truffle, raw shrimp



Tonno impanato e scottato, maionese d'ostrica, indivia

Breaded and seared tuna, oyster mayonnaise, endive



Dolce a Scelta

Dessert to choose from the menu

75,00 €

a persona/per person

bevande escluse - beverage are not included

IL MENU DEGUSTAZIONE E' OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO, BUON APPETITO
COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA

THE TASTING MENU IS OBBLIGATORY FOR ALL THE TABLE, BUON APPETITO

Secondi Piatti - Second Dishes

Baccalà al vapore, colatura di provola affumicata,
julienne di zucchine e menta, crostone di pane
Steamed baccalà codfish, rendered smoked provola cheese,
julienne of zucchine and mint, bread crouton
27,00 €

Tonno in panura aromatica, maionese d'ostrica, indivia
Tuna in an aromatic breading, oyster mayonnaise, endive
28,00 €

Filetto di Manzo cotto a bassa temperatura, foglie di spinacio, patate novelle
Low temperature cooked beef filet, spinach leaves, potatoes
30,00 €

Agnello in crosta di nocciole e pomodori secchi, carciofi, asparagi e marmellata di fichi
Hazelnut and sun dried tomato crusted lamb, artichokes, asparagus and ficus marmalade
27,00 €

Allergeni

allergens / allergènes / allergen



1 glutine
gluten / gluten / gluten



6 soia
soy / soja / soja



11 semi di sesamo
sesame seeds / grains de sésame / sesamkerne



2 crostacei
crustacean / crustacés / schalentiere



7 latticini
dairy / laitiers / milchprodukt



12 anidride solforosa e solfiti
sulphites / sulfites / sulfite



3 uova
eggs / oeufs / eier



8 frutta a guscio
nuts / fruits à coque / schalenfrüchte



13 lupino
lupin beans / lupins / lupinen



4 pesce
fish / poisson / fisch



9 sedano
celery / céleri / sellerie



14 molluschi
shellfishes / fruits de mer / muscheln



5 arachidi
peanuts / cacahuètes / erdnüsse



10 senape
mustard / moutarde / senf

copertocovercharge 4,00€

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DA NOI ABBATTUTI SECONDO LA LEGGE CEE OPPURE CONGELATI - IN CASO AVESTE BISOGNO, SAREMO LIETI DI MOSTRARVI LISTA DEGLI ALLERGENI
SOME PRODUCTS MAY BE ABLE TO USE IN ACCORDANCE WITH CEE LAW OR FROZEN - IF YOU NEED WE WILL BE GLAD TO SHOW YOU THE ALLERGENS LIST



Dolci fatti in casa - Homemade dessert

Bavarese alle fragole, crema ai frutti di bosco, popcorn salati scaglie di cioccolato bianco

Strawberry bavarian cream with wild berry sauce, popcorn, white chocolate shavings

8,00 €

Soffice di ricotta, base croccante al muesli nocciole e uvetta, riduzione al mango, perle di caramello salato

Soft ricotta, crunchy muesli base with hazelnuts and raisins, mango reduction, salted caramel pearls

8,00 €

Biscotto di cacao e farina di mandorle, namelaka al cioccolato bianco, riduzione di passion fruit salata

Cocoa and almond flour biscuit, white chocolate cream, reduction of salted passion fruit

8,00 €

Formaggi - Cheeses

Selezione di formaggi locali serviti con le nostre salse

Selection of local cheese served with our sauces

16,00 €

Caffetteria

3.00 caffè' espresso

3.00 caffè decaffeinato

deca coffee

3.00 caffè al ginseng

5.00 caffè doppio

double coffee

3.50 caffè americano

5.00 the caldo/tisana hot tea

DAMMAN FRERES Premium Quality

3.50 caffè corretto

laced coffee

5.00 caffè shakerato

iced coffee

4.00 cappuccino

4.00 latte macchiato

coffee with milk