

# Degustazioni

Affidatevi al nostro Chef e lasciatevi guidare all'interno di un'esperienza gastronomica dove i prodotti del nostro territorio sono protagonisti.

Conoscere le vostre preferenze alimentari ci consente di costruire un percorso di degustazione più affine ai vostri gusti.

La nostra sommelier vi consiglierà nella scelta del vino che meglio si abbina alle proposte culinarie.

**DEGUSTAZIONE DI TERRA O DI MARE - 5 portate**  
60 euro a persona  
*bevande escluse*

\*\*\*

# Tasting itineraries

*Trust our Chef and let yourself be guided through a gastronomic experience where the products of our territory are the protagonists.*

*Knowing your food preferences allows us to build a tasting journey that is more in line with your tastes.*

*Our sommelier will advise you in choosing the wine that best pairs with the culinary offerings.*

**LAND OR SEAFOOD TASTING ITINERARIES - 5 dishes**  
60 euro per person  
*drinks not included*



# Crudo di mare

La nostra crudità di mare, secondo pesce fresco del giorno,  
accompagnata da frutta e verdura fresca (2,4,7,12,14)

Gambero rosso\* con olio al cedro

Scampo\* con coulis di lamponi

Ostrica Bretagna

Tartare del pescato con spuma di burrata

Sashimi del giorno con polvere di capperi  
e petali di cipolla rossa in agrodolce di lampone

## **DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI MARE**

30 euro a persona

\*\*\*

# Raw fish

*Our fish crudites, according to daily fresh fish,  
served with fresh fruit and vegetables (2,4,7,12,14)*

Red prawn\* with cedar oil

Scampi\* with raspberries

Brittany oyster

Fish tartare with burrata foam

Sashimi of the day with caper powder  
and red onion petals in sweet and sour raspberry sauce

## **TASTING OF RAW FISH**

30 euro per person



# Antipasti

**Pecorino fritto** (1,5,7,8) - 11,00

con coulis di pere, miele e cannella

*Fried pecorino with cream of pears, honey and cinnamon*

**Tataki di ricciola** (4,5,12) - 15,00

salsa di albicocca piccante, brunoise di mela verde e scalogno marinato

*Amberjack tataki, spicy apricot sauce, green apple brunoise and marinated shallots*

**Caprese di mare** (2,7) - 14,00

Gambero\* crudo, composta di pomodoro confit, spuma di mozzarella affumicata e pesto al basilico fatto in casa

*Seafood Caprese - raw shrimp\*, confit tomato jam, smoked mozzarella foam and basil pesto*

**Tartare di manzo battuta al coltello** (1,3,7,10,12) - 13,00

brioche tostata, dressing alla senape, misticanza all'aceto di lampone

*Beef tartare with toasted brioche, mustard dressing, mixed salad with raspberry vinegar*

**Praline di stracotto di cinta senese speziate** (1,3,5,12) - 13,00

spuma di funghi porcini, intingolo alla nepitella

*Spicy cinta senese stracotto pralines, porcini mushroom foam, catmint sauce*

**Lattuga Baby gem** (4,7,8) - 12,00

bagna cauda, uvetta, pinoli e olive taggiasche

*Baby gem lettuces, bagna cauda, raisins, pine nuts and Taggiasca olives*



# Primi Piatti

**Risotto Riserva San Massimo** (7,8) - 14,00

alla parmigiana di melanzane (tempo di cottura 15-20 minuti)

*San Massimo Riserva Risotto in parmesan style (15-20 minutes cooking time)*

**Ravioli al nero di seppia** (1,3,4,7,14) - 16,00

ripieni di pecorino con cozze e menta

*Squid ink ravioli stuffed with pecorino cheese, mussels and mint*

**Spaghettoni di Gragnano** (1,2,12) - 17,00

pomodoro verde, scalogno confit e tartare di scampi\* al lime

*Spaghetti from Gragnano with green tomato, confit shallots and scampi\* tartare with lime*

**Tagliatelle alla curcuma** (1,3,7,12) - 15,00

ragù di coniglio, riduzione di carota piccante e mollica tostata

*Homemade turmeric tagliatelle with rabbit ragout, spicy carrot reduction and toasted breadcrumbs*

**Fusillotto** (1,2,4,7,8,9) - 15,00

cotto nella zuppa di pesce, limone nero, pesci di scoglio e pesto di pistacchio

*Fusillotto "pasta" cooked in fish soup, black lemon, rock fish and pistachio pesto*



# Secondi Piatti

**Filetto di manzo alla Rossini** (1,9,12) - 31,00

scaloppa di foie grass e tartufo nero con riduzione al vino rosso  
*Beef filet, foie grass escalope and black truffle with red wine reduction*

**Filetto di manzo alla griglia** - 23,00

*Grilled beef fillet*

**Bistecca o tagliata di manzo** - 54,00 al kg

Selezione Antica Norcineria (minimo 1 kg)

*Porterhouse steak (minimum 1 kg)*

**Lingua di vitello** (5,7) - 20,00

glassata al peperone, suo fondo di cottura al miso e bieta  
*Veal tongue glazed with pepper, its cooking base with miso and chard*

**Agnello alla plancia** (5,9) - 25,00

cremoso di sedano rapa, terrina di patate americana e il suo fondo alla menta  
*Grilled lamb, celeriac cream, American potato terrine and its mint sauce*

**Tentacolo di polpo\* arrostito** (1,5,7) - 23,00

spuma di patate all'aglio nero fermentato e cipolla di tropea gratinata  
*Roasted octopus\* tentacle, fermented black garlic potato foam and gratinated Tropea onion*

**Ombrina "d'amo"** (1,2,3,7,8) - 22,00

cremoso di zucchine novelle, fiore di zucca ripieno e salsa allo champagne  
*Croaker with creamy new courgettes, stuffed courgette flower and champagne sauce*

**Caponata secondo lo chef** (8,9,12) - 17,00

melanzana viola confit e salsa agrodolce di pomodoro  
*Caponata according to the chef, confit purple aubergine and sweet and sour tomato sauce*





**Coperto euro 3,50 / Cover charge euro 3,50**

**Disponibile pane e pasta senza glutine / Gluten free bread and pasta available**

***Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero***

***\* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / Frozen products if fresh ones aren't available***

***Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004. / Foods such as meat and fish have been bought fresh, have undergone a preventive remediation treatment through vacuum and abatement at -20 °, in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004.***

***I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti / The numbers in parentheses indicate the possible allergens***

1. Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame products 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products*