

STARTERS

"TROMBETTA" ZUCCHINI, PISTACHIO FROM BRONTE EMULSION, STRACCIATELLA CHEESE

38

TOMATO SALAD IN SOFT JELLY, BBQ LOBSTER ANT ITS CLAWS IN "CATALAN-STYLE"

75

LACQUERED EGGPLANT WITH ITS JUS, RATATOUILLE

35

BROWN CRAB, CELERIAC IN REMOULADE, CURRY

40

FIRST COURSES

"RISERVA SAN MASSIMO" CARNAROLI RICE, BAY LEAF BUTTER, SMOKED EEL, SIBERIAN CAVIAR

40

"GENTILE" SPAGHETTI, LEMON SMOKED ROYALE, BROCHET EGGS

34

GRATINATED "CANDELE" WITH PARMESAN CHEESE, PEPPER BERNESE SAUCE. OYSTER AND HORSERADISH

34

PAELLA, SOFRITO, RED PRAWN FROM MAZARA, AIOLI

40

MAIN COURSES

CATCH FISH OF THE DAY, LARD FROM COLONNATA, CHICKPEAS RISOTTO AND SAMPHIRE

55

TURBOT, FOIE GRAS, SHELLFISH AND GRAPE SAUCE, SEAWEED JAM

55

BBQ BEEF, STIR FRY LETTUCE, BEETROOT REDUCTION, CHAMPIGNON BUTTER

50

GLAZED VEAL SWEETBREAD, VIN JAUNE SAUCE, PURSLANE SALAD

48

TASTING MENU

SIX SELECTED COURSES BY THE CHEF

THE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE

150

EXECUTIVE CHEF GUIDO PATERNOLLO

ANTIPASTI

ZUCCHINA TROMBETTA, EMULSIONE DI PISTACCHIO DI BRONTE, STRACCIATELLA

38

INSALATA DI POMODORI IN GELATINA FINE, ASTICE AL BBQ E LE SUE CHELE ALLA CATALANA

75

MELANZANA LACCATA CON IL SUO FONDO, RATATOUILLE

35

GRANCIPORRO, SEDANO RAPA IN REMOULADE, CURRY

40

PRIMI

RISO RISERVA SAN MASSIMO, BURRO ALL'ALLORO, ANGUILLA AFFUMICATA, CAVIALE SIBERIANO

40

SPAGHETTO GENTILE, ROYALE AFFUMICATA AL LIMONE, UOVA DI BROCHET

34

CANDELE GRATINATE AL PARMIGIANO REGGIANO, BERNESE AL PEPERONE, OSTRICA E RAFANO

34

PAELLA, "SOFRITO", GAMBERO ROSSO DI MAZARA, AIOLI

40

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO, LARDO DI COLONNATA, RISOTTO DI CECI E SALICORNIA

55

ROMBO, FOIE GRAS, SALSA DI MOLLUSCHI E UVA, CONFETTURA DI ALGHE

55

MANZO AL BBQ, LATTUGA FONDENTE ALLA BARBABIETOLA, BURRO DI CHAMPIGNON

50

ANIMELLA DI VITELLO GLASSATA, SALSA AL VIN JAUNE, INSALATA DI PORTULACA

48

MENÙ DEGUSTAZIONE

SEI PORTATE A CURA DELLO CHEF
IL MENÙ SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO

150

EXECUTIVE CHEF GUIDO PATERNOLLO