

menu degustazione

IGNOTO

7 Portate

Seven Courses

130



NOTO

5 Portate

Five
Courses

100



Abbinamento 3 calici - Pairing 3 glasses

40



Abbinamento 5 calici - Pairing 5 glasses

60

Il menù è obbligatorio per tavoli superiori alle 3 persone
Menu is mandatory for bookings with more than 3 guests

À la carte

*Minimo 2 portate a persona
Minimum 2 dishes per person*

antipasti

Peperone come manzo Roasted red pepper, rocket salad, 36 month parmesan, capers, origan and egg yolk	30
Torta di verza, crema inglese al bitto e barbaforte Savoy cabbage cake, bitto crème anglaise and horseradish	32
Animella, ostriche affumicate e bieta Sweetbreads cooked in butter, smoked oyster sauce and chard	35
Seppia al vapore, beurre blanc, rapa bianca e caviale Steamed cuttlefish, beurre blanc sauce, turnip and caviar	35

paste

MI-RO	32
Saffron risotto, oxtail and cocoa sauce	
Tortello di zucca, Gambero rosso, Mandarino e radice di curcuma fresca	37
Roasted tomato ravioli, bone marrow cream, raw beef and basil	
Spaghetto, ricci di mare, caramello agrodolce di koji e alghe	37
Spaghetto, crab, seaweed and wild sea fennel	
Tubetto di farro, canocchie, cavolo nero, tartufo e nocciole	35
Eliche pasta, mantis shrimp, cabbage, black truffle and with beans from Piemonte	

secondi

Terrina di capitone, cotognata e topinambur Eel terrine, apple quince and Jerusalem artichoke	40
Rombo in macchia mediterranea Turbot, mushrooms, walnut and laurel	45
Germano reale, radicchio, porro e rose (Minimo per 2 persone) Mallard, radish, leek, rose (Minimum for 2 people)	90
La Faraona secondo Marco Gavio Apicio Rosted Guinea fowl in Marco Gavio Apicio style	40

dolci

Il tiramisu	25
Cocoa biscuit, mascarpone ice cream coffee reduction and warm zabaione	
Colazione del pastore	28
(Brioche alla vaniglia, sorbetto di uva fragola e chantilly alla Robiola di capra) Shepherd's breakfast (Vanilla brioche, strawberry grape sorbet and goat Robiola chantilly)	
Tarte tatin di sedano rapa, gelato fior di latte e vaniglia affumicato	28
Celeriac tarte tatin, smoked fior di latte ice cream and vanilla	
Gianduia, ibisco, amarene e foie gras	30
Gianduia, ibiscus, cherry and foie gras	

acque

Acqua Panna
Naturale - Toscana (still)

5

Acqua San Pellegrino
Frizzante - Lombardia (sparkling)

5

Acqua Orsini
Naturale - Puglia (still)

6

Acqua Orsini
Frizzante - Puglia (sparkling)

6

Acqua Filette
*Naturale - Lazio
(still) 7*

Acqua Filette
Delicatamente frizzante - Lazio (sparkling)

7

Acqua Nepi
Leggermente Frizzante - Lazio

caffè

FINCA RIO COLORADO 5

100% arabica ~ Honduras

Cioccolato fondente, biscotto con scorze di limone, caramello e agrumato di mandarino
Dark chocolate, biscuit with lemon peel, caramel and tangerine citrusy

FINCA EL CERRO 6

100% arabica ~ El Salvador

Agrumi di limone e pompelmo, floreale, biscotto, caramello, cioccolato al latte
Citrus fruits lemon and grapefruit, floral, biscuit, caramel, milk chocolate

FINCA LA VICTORIA 6

100% arabica ~ Mexico

Agrumi, caramello, biscotto, miele, cacao amaro, foglia di tabacco
Citrus fruit, caramel, biscuit, honey, bitter coco

BOURBON CRU FINCA EL SERRO 9

100% arabica ~ El Salvador

Frutta matura, fiori di caffè e mandarino
Ripe fruit, coffee flowers and tangerine

DECAFFEINATO 65/30 5

65% arabica (South America) - 35% robusta ~ India

Acidità lieve, amaro medio-alto, dolcezza contenuta
Mild, acidity, medium-high bitterness, contained sweetness

