

Crediamo nel creare per conferire un significato al nostro destino.
We believe that creating gives meaning to our destiny.

La nostra idea di cucina vuole andare oltre il semplice piacere per diventare un'esperienza culturale che produca valore.
Reinterpretare il passato attraverso scoperta e rinnovamento.
Ogni piatto vuole essere espressione inedita, armonia di tradizione e ingegno che conduce in un percorso puro ed essenziale.

Our idea of cuisine wants to go beyond simple pleasure and become a cultural experience that produces value. Reinterpreting the past through research and renewal. Each dish aims to be a new expression, harmony of tradition and ingenuity that leads on a pure and essential path.

— menu degustazione —

tasting menu

CREPUSCOLO

Dal latino "crepusculum", luce fioca.

From the latin "crepusculum", dim light.

*La transizione tra il giorno e la notte,
il sole è sotto l'orizzonte ma c'è ancora luce.*

*Transition between day and night, the sun is below
the horizon but there is still light.*

Un percorso degustativo che esplora la complessità con
lo sguardo verso il buio attraverso sapori sconosciuti,
mistero e territori inesplorati.

*A tasting journey that explores complexity with an eye
toward the darkness through unknown flavors, mystery,
and unexplored territories.*

Abbinamento 3 calici | *Pairing 3 glasses*

60

Abbinamento 5 calici | *Pairing 5 glasses*

80

7 portate
courses

140

Il menù è obbligatorio per tavoli superiori alle 3 persone. I piatti del menù sono a scelta dello chef.

Menu is mandatory for tables with more than 3 guests. be dishes are chosen by the chef

— menu degustazione —

tasting menu

ALBORE

Dal latino "albus", bianco.
From the Latin "albus", white.

*Il momento in cui il cielo si colora
di una luce biancastra prima del sorgere del sole.
The moment when the sky is colored with
a whitish light before the sun rises.*

Questo percorso degustativo rappresenta un inizio luminoso e fresco attraverso una cucina pura, salda nei sapori che già risiedono in noi e attendono solo di essere rievocati.
This tasting journey represents a bright and fresh start through pure cuisine, solid in the flavors that already reside in us and are just waiting to be recalled.

Abbinamento 3 calici | *Pairing 3 glasses*

60

Abbinamento 5 calici | *Pairing 5 glasses*

80

5 portate
courses

110

Il menù è obbligatorio per tavoli superiori alle 3 persone. I piatti del menù sono a scelta dello chef.
Menu is mandatory for tables with more than 3 guests. The dishes are chosen by the chef.

— menù alla carta —

à la carte menù

Per il menù alla carta è necessaria
la scelta di almeno 2 portate a persona.

*For the à la carte menu it is necessary
the choice of at least 2 courses per person.*

— menù alla carta —

ANTIPASTI

appetizers

à la carte menù

Peperone come manzo

*Roasted red pepper, rocket salad,
36 month parmesan, capers, origan and egg yolk*

35

Cannolicchi in gremolada

Razor clams and gremolada sauce

35

Animella, ostrica affumicata e portulaca

*Sweetbreads cooked in butter, smoked
Oyster sauce and portulaca salad*

35

Lumaca di mare, bourguignonne,
alga dolce, patata e caviale

*Sea snail, bourguignonne, dulce seaweed,
potato and caviar*

37

— menù alla carta —

PASTE

pasta

— à la carte menù —

MI-RO

Saffron risotto, oxtail and cocoa sauce

38

Cannellone, agnello,
susine e olive dolci

Cannellone, lamb, plums and sweet olives

35

Tortello di zucca, gambero rosso, curcuma e
mandarino

*Tortello of pumpkin, red shrimp, turmeric and
tangerine*

38

Tagliatella ricci e ricci

Chestnut tagliatelle, sea urchins and koji water

35

— menù alla carta —

SECONDI

main courses

— à la carte menù —

Merluzzo alla mugnaia, funghi e burro nocciola

*Mugnaina cod, mushrooms, and brown
butter*

50

Cernia, bernese e ACE

Grouper, bernais and ACE

60

Manzetta beneventana, prugne e capitone

Beef sirloin, plums and eel

55

La Faraona secondo Marco Gavio Apicio

Guinea Fowl according to Marcus Gavius Apicius

50

— menù alla carta —

DOLCI dessert

— à la carte menù —

Selezione di formaggi

Cheese selection

45

Il tiramisu

Cocoa biscuits, mascarpone ice cream

coffee reduction and warm zabaione

28

Brioche, chantilly alla vaniglia e sorbetto

di uva fragola

Brioche, vanilla chantilly and strawberry grapes sorbet

28

Tarte tatin di sedano rapa,
gelato fior di latte e vaniglia

Celeriac tarte tatin,

fior di latte and vanilla ice cream

28

Gianduia, ibisco, amarene e foie gras

Gianduia, ibiscus, cherry and foie gras

30