1. CEREALI
CEREALS



2. CROSTACEI
CRUSTICS



3. UOVA
EGG



4. PESCE
FISH



5. ARACHIDI
PEANUTS



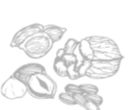
6. SOIA
SOY



7. LATTE
MILK



8. FRUTTA A GUSCIO
NUTS



9. SEDANO
CELERY



10. SENAPE
MUSTARD



11. SESAMO
SESAME



12. SOLFITI
SULPHITES



13. LUPINI
LUPINS



14. MOLLUSCHI
CLAMS



W. VEGANO
VEGAN



V. VEGETARIANO
VEGETARIAN



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 cousine 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.

menù degustazione

tasting menù

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.

7 portate
courses

Consigliamo abbinamento 5 calici | *We recommend pairing 5 glasses*
90

150

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. he dishes are chosen by the chef

menù degustazione

tasting menù

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.

5 portate
courses

Consigliamo abbinamento 3 calici | *We recommend pairing 3 glasses*

70

120

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. he 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

à la carte menù

ANTIPASTI
appetizers

Peperone come manzo
Roasted red pepper,
36 month parmesan, capers, origan and egg yolk
1, 3, 4, 6, 7, 11 27

Animella e ostrica
Sweetbreads and oyster
9, 12, 14 33

Granchio, caviale e lemongrass
Crab, caviar and lemongrass
2, 3, 4, 12, 14 34

Seppia in civet
Cuttlefish in civet sauce
1, 7, 12, 14 34

PASTE
pasta

MI-RO
Saffron risotto, oxtail and cocoa sauce
1, 7, 9, 12 35

Pappardelle di pomodoro alla pizzaiola ed enfleurage di manzo
Tomato pappardelle in pizzaiola style with beef enfleurage
1, 3, 7 34

Gnocchi, panna fermentata e trota
Gnocchi, fermented cream and trout
1, 3, 4, 7 34

Tortello di zucca, capitone e gallina
Pumpkin tortelli, eel and hen
1, 3, 4, 9 34

menù alla carta — à la carte menù

SECONDI
main courses

Merluzzo, funghi e alghe
Cod, mushrooms and seaweed
1, 3, 4, 7, 9 42

Nictemerale
Catch of the day, pil-pil sauce and sea salmoriglio
2 ,3, 4, 7, 9 50

Pecora, erbe amare, miele e garum di tonno
Sheep, bitter herbs, honey and tuna garum
1, 4, 7, 9 50

Anatra, melograno, bieta e foie grass
Duck, pomegranate, chard and foie gras
3, 7, 9 65

menù alla carta

à la carte menù

DOLCI
dessert

Il tiramisu
Coffee gavotte, mascarpone ice cream, coffee reduction and zabaione
3, 7, 8 25

Libum
Ancient roman cheesecake and aged whey caramel
3, 7 30

Tarte tatin di sedano rapa e ricotta di pecora
Celeriac tarte tatin with sheep's ricotta
3, 7 27

Terracotta
Terracotta
3, 7, 8 27