

# MenùInnovativoAntipasti

## **Tartare di manzo** *maionese al curry delle Isole, spugne\* di piselli, ricotta dura mustia di mandorla e chips di patate al pepe rosa* **15€**

Beef tartare, Island curry mayo, pea sponges, almond hard ricotta and pink pepper potato chips 1, 3, 4, 13  
Tartare de bœuf, mayo au curry des îles, éponges de petits pois, ricotta d'amandes et chips au poivre rose  
Tartar de ternera, mayo de curry de las Islas, espuma de guisantes, ricotta de almendras, chips de pimienta rosa

## **Polpo\* alla piastra** *crema di radice di prezzemolo, riso croccante allo zafferano, cipolla rossa agrodolce* **15€**

Grilled octopus on parsley root cream, crunchy saffron rice, sweet and sour red onion 2, 4, 5, 11, 12  
Poulpe grillé sur crème de racines de persil, riz croquant au safran, oignons rouges aigre-douce  
Pulpo a la plancha, crema de raíces de perejil, arroz crujiente con azafrán, cebolla morada agrodulce

## **Flan\* Napoleone** *di ricotta e asparagi, fonduta di taleggio e tigella alle erbe* **15€**

Ricotta and asparagus flan, taleggio fondue and herb tigella 1, 2, 4, 5  
Flan de ricotta et d'asperges, fondue de taleggio et tigelle aux herbes  
Flan de queso de ricota y espárragos, queso fundente talegio y tigella de hierbas

## **Agnolotti\* di burrata** *su crema di datterino confit, con gamberi rossi\*\* al lime* 15€

Burrata agnolotti on candied cherry tomato cream, with red prawns and lime  
Agnolotti de burrata sur une crème de tomates datterini confites et crevettes rouges au citron vert  
Agnolotti de burrata sobre crema de tomate cherry confitados con gamba roja y lima

## **Tagliolino nero** *ai ricci di mare\*\* con sablé profumato al limone* 15€

Black tagliolini with sea urchins and lemon-scented sablé  
Tagliolini noirs aux oursins de mer et sablé parfumé au citron  
Tagliolini negros con erizos de mar y sablé profumado al limón

## **Rosa di cannelloni\*** *al baccalà, con spuma allo zafferano e pomodorini croccanti* 15€

Cod fish Cannelloni, with saffron foam and crunchy cherry tomatoes  
Rose de cannelloni à la morue, émulsion au safran, tomates cerises croquantes  
Cannelloni con bacalao, espuma de azafrán y crujiente de tomates cherry

## **Risotto RisoBuono** *mantecato alla rapa rossa, cuore di stracciatella e crumble di nocciole* 15€

Riso Buono risotto creamed with red turnip, heart of stracciatella and hazelnut crumble  
Risotto de Riso Buono, stracciatella de burrata et betterave, crumble de noisettes  
Risotto de Riso Buono, corazón de stracciatella mantecado con remolacha y crumble de avellanas

# MenùInnovativo Secondi

## Tagliata di manzo *con hash brown\*, crema di cipolle di Tropea e salsa al mirto* 22€

Sliced beef with hash brown, Tropea onion cream and myrtle sauce  
Morceaux de bœuf, hash browns, crème d'oignons de Tropea et sauce à la myrte  
Rodajas de carne con Hash Brown, crema de cebolla Tropea y salsa de mirto

1, 2, 3, 4, 5

## Fritto di calamari\*\* *con verdure di stagione* 22€

Fried calamari and seasonal vegetables  
Cône de calamars et légumes de saison frits  
Cono frito de calamares y verdura

1, 4, 5, 11

## Pescato\* in crosta *mandorle e soia, su crema di latte di cocco\*, con caviale di rapa, finocchietto e asparagi* 22€

Almond and soy crusted fish, on coconut milk cream, with beetroot caviar, wild fennel and asparagus salad  
Poisson en crouste soja-amandes sur crème de lait de coco, caviar de betterave, salade d'asperges, aneth frais  
Pescado en costra de almendras y soja, crema de leche de coco, caviar de nabo rojo, ensalada de espárragos e hinojo

3, 4, 5, 6, 11