

Bites | Sfizi

BAO BUN (3 PCS) 1-7-8-9-12 / 5-6-7-11-13-14	18
Bao bun** con manzo sfilacciato* e salsa BBQ alle bacche di goji Bao bun** with pulled beef* and goji berry BBQ sauce	
MOJITO BITES (5 PCS) 1-11-12 / 3-5-6-7-8-9-13	20
Croccanti bites di pollo con menta*, lime e rum bianco Crispy chicken bites with mint*, lime and white rum	
PANE BURRO E ALICI (5 PZ) 1-3-4-11-14 / 8-9-13	18
BREAD, BUTTER AND ANCHOVIES (5 PCS) Il nostro pan bauletto al nero di seppia*, burro montato e alici di Cetara Our brioche bread with squid ink*, whipped butter and Cetara anchovies	

To begin with | Per iniziare

L'UOVO • CRISPY EGG  1-3-6-12 / 5-7-8-9-11-13	22
Uovo croccante dal cuore morbido, crema di cannellini e puntarelle Crispy poached egg, cannellini bean cream and roman chicory	
IL FUNGO • MUSHROOM  1-3-11-13 / 4-6-7-8-9-12	23
Teste di Portobello alla griglia, rocher di chiodini* alle mandorle e cappuccino di funghi porcini Grilled Portobello mushrooms, almond-coated chiodini mushroom rocher* and porcini mushrooms cappuccino	
LA RICCIOLA* • AMBERJACK* 1-4-8-11-12 / 9	24
Marinata al melograno, crudo di shiitake, tosazu e tuile al nero di seppia Pomegranate marinated amberjack, raw shiitake mushrooms, tosazu and squid-ink tuile	

Raw selection | Crudi

DOPPIO CRUDO • RAW DUO	30	CRUDO DI CROSTACEI* (PER DUE)² CRUSTACEANS CRUDO* (FOR TWO)	70
TARTARE DI CHIANINA* CHIANINA BEEF TARTARE* 3-9-12 Uovo di quaglia, fiore di capperi e polvere di olive taggiasche Quail egg, caper blossom and Taggia olive powder		Mazzancolle del Mediterraneo, gamberi rosso di Mazara, scampi Porcupine e gamberi Gobbetto Mediterranean Red Prawns, Mazara Red Prawns, Porcupine langoustines and Gobbetto shrimps	
CARPACCIO DI PICANHA* PICANHA BEEF CARPACCIO* 1-8-13 / 9 Note di caffè, maionese di anacardi e pane carasau Coffee notes, cashew mayo and Carasau bread			

Pasta & Filled | Impasti & Ripieni

BEEF WELLINGTON DI CHIANINA (PER DUE) 1-3-6-11-12 / 4-5-7-8-9-13	58	PIZZA AL PADELLINO  1-12 / 8-9	15
CHIANINA BEEF WELLINGTON (FOR TWO) Filetto di manzo in crosta con Culaccia Emiliana e funghi*, con crema di patata americana e tuberi di stagione arrostiti Chianina beef tenderloin wrapped in puff pastry with Culaccia Emiliana <i>prosciutto</i> and mushrooms*, with sweet potato cream and roasted root vegetables		Carpaccio di zucca marinata all'aceto di Champagne, patè di olive e scarola Pumpkin carpaccio marinated in Champagne vinegar, olive pâté and escarole	
GYOZA NAPOLI - PECHINO 1-6-8-11-12 / 9	22	TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA 1-2-3-4-11-14 / 8-9-13	30
Ravioli fritti al ragù napoletano*, riduzione di Aglianico, fonduta e scaglie di pecorino romano Fried Gyoza filled with Neapolitan ragù*, Aglianico reduction, cheese fondue and Pecorino shavings		Tagliolini al nero di seppia*, stracciatella e crudo di gambero rosso di Mazara* Squid-ink tagliolini*, stracciatella and raw Mazara Red Prawn*	
TÉ DEL SOTTOBOSCO • TEA IN THE FOREST  1-3-8-11 / 5-6-7-9-12-13	24	CANNELLONI 1-3-11-12 / 8-9	26
Ravioli di pasta cotta ripieni di ricotta di bufala* e porcini**, fungo Portobello, té di funghi misti, serviti con crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi al tartufo e le sue scaglie Ricotta and porcini** ravioli*, Portobello mushroom, mixed mushrooms tea, Parmesan and truffle cream, truffle shavings		Genovese di guancia di manzo*, besciamella al cacao e provola di Agerola Egg-pasta cannelloni filled with beef-cheek Genovese*, cocoa béchamel, Agerola provola	
		TAGLIOLINO* 1-3-4 / 5-6-7-8-9-11-12-13	32
		Aglio, olio e peperoncino in fili, con caviale Oscietra e melograno Garlic, extra virgin olive oil and chilli threads, with Oscietra caviar and pomegranate	

Fire & Grill | Fuoco e Griglia

BACCALÀ • COD 4-11 / 3-5-6-7-8-9-12-13	28	SALTIMBOCCA DI RANA PESCATRICE 4-12 / 3-5-6-7-8-9-11-13	30
Baccalà**, burro d'alpeggio e cavolfiore in doppia consistenza Cod**, Alpine butter and cauliflower in double texture		MONKFISH SALTIMBOCCA Rana pescatrice, demi-glacé* all'anice stellato, prosciutto croccante e cicoria Monkfish, star anise glaze*, crispy prosciutto and chicory	
ROULÉ DI FARAONA 1-3-6-11-12 / 5-7-8-9-13	32	ORTO D'AUTUNNO  3-5-6-7-8-9-11-12-13	20
GUINEA FOWL ROULADE Rollatina di faraona* con castagne, pane raffermo e pecorino romano, jus* di faraona e frutti rossi, zucca e crema di patate Guinea fowl roulade* with chestnuts, bread and pecorino romano, guinea fowl jus*, red berries, served with pumpkin and potatoes purée		AUTUMN GARDEN Tuberi e ortaggi autunnali in diverse consistenze Autumn roots and vegetables in various textures	

10% SERVICE CHARGE NON INCLUSO 10% SERVICE CHARGE NOT INCLUDED

ALLERGENI / PUÒ CONTENERE ALLERGENI- ALLERGENS / MAY CONTAIN ALLERGENS

1. Glutine - *Gluten*

2. Crostacei

3. Uova - *Eggs*
4. Pesce - *Fish*

5. Arachidi - *Peanuts*

6. Sedano - *Celery*
7. Sesamo - *Sesame*

8. Soia - *Soy*

9. Senape - *Mustard*
10. Lupini - *Lupins*

11. Latte - *Dairy*

12. Anidride Solforosa
13. Frutta a guscio

14. Molluschi

-  Vegetarian
-  Vegan option

** Decongelato - Thawed
* Pietanze elaborate con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare
Dishes prepared with fresh foods and chilled to freezing temperature to guarantee quality and food safety

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, potete rivolgervi al personale di turno e consultare la documentazione specifica che vi verrà fornita su richiesta. Tutti i prodotti vengono preparati in un'area in cui sono presenti allergeni. Chi soffre di allergie, intolleranze o ha esigenze alimentari particolari e desidera conoscere gli ingredienti utilizzati, è pregato di rivolgersi ad un Manager.
For any information on substances and allergens, you can ask the staff on duty and consult the specific documentation that will be provided upon request. All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team.