

**Antipasti - Starter:**

- \* Cruda di fassona “La Granda”, pesto alle erbe, riccioli di burro, cialda di pane € 14,00  
*Raw fassona of “La Granda”, pesto with herbs, butter and waffle of bread*
- \* Cruda d’equino, pesca al vino rosso, tzatziki € 16,00  
*Raw horse, caciocavallo, red wine peach, tzatziki*
- \* Tartare di tonno, estratto di mela verde, anacardi e lime € 16,00  
*Tuna tartare, green apple extract, cashew nuts and lime*
- \* Uovo croccante, gazpacho con frutta esotica, riso venere, crudités di verdure € 14,00  
*Crunchy egg, gazpacho with exotic fruit, venus rice, vegetable crudités*
- \* Tacos di ovino, verdure, marmellata al peperoncino e feta € 15,00  
*Sheep tacos, vegetables, chilli jam and feta cheese*
- \* Scampi, asparagi, salsa bernese, finocchi croccanti e papaya € 17,00  
*Scampi, green asparagus, bernese sauce, fennel and papaya*

**Primi – First courses:**

- \* Spaghetti, pesce spada, melanzane, menta e pistacchio € 16,00  
*Spaghetti, swordfish, aubergine, mint and pistachio*
- \* Mezze maniche, cipollotti, animelle e pinoli € 16,00  
*Mezze maniche pasta, spring onions, sweetbreads, pine nuts*
- \* Riso Carnaroli all’ortica, riduzione di aceto balsamico, frutti rossi € 15,00  
*Carnaroli rice, nettle cream, reduction of balsamic vinegar, red fruits*
- \* Maccheroni artigianali siculi, cacio e pepe, gamberi e lime € 15,00  
*Typical Sicilian pasta, cheese and black pepper cream, shrimp and lime*
- \* Tagliatelle al nero di seppia, crema di tenerume, zucchine, limoni al sale e bottarga € 17,00  
*Piedmontese noodles with squid ink, tenerume cream, zucchini, lemon and bottarga*
- \* Linguine al pesto di tartufo estivo selezionato e frutta secca € 17,00  
*Linguine pasta, summer truffle and dried fruit pesto*

**Secondi – Main Courses:**

- |  |         |
|--|---------|
| * Reale americano, chimichurri, olio alla cenere, patate al forno<br><i>Veal, chimichurri, ash oil, baked potatoes</i>   | € 18,00 |
| * Cervo, crema di ciliegie, spinacino, ponzu<br><i>Deer, cream of cherries, spinacino vegetable, ponzu sauce</i>   | € 21,00 |
| * Coda di rospo, albicocche, liquirizia, agretti<br><i>Monkfish, apricots, licorice, salad</i>   | € 19,00 |
| * Calamaro, crema di fagiolino, salsa agli agrumi, primo sale al rosmarino<br><i>Squid, green bean cream, citrus sauce, typical italian cheese with rosemary</i> | € 16,00 |
| * Polpo cotto a bassa temperatura, 'nduja, stracciatella, crema di melanzane<br><i>Low temperature cooked octopus, 'nduja, stracciatella, eggplant cream</i>     | € 20,00 |
| * L'orto dello chef: verdure di stagione e/o legumi interpretate dallo chef<br><i>The chef's garden: seasonal vegetables and/or legumes</i>                      | € 15,00 |

**Dolci - Desserts:**

- |   |        |
|---|--------|
| - Tutta da Mangiare (cioccolato bianco, anguria, scaglie di cioccolato fondente)<br><i>All to eat: white chocolate, watermelon, dark chocolate flakes</i> | € 7,00 |
| - Plin (pasta frolla, nocciola, caffè, cioccolato bianco)<br><i>Plin: shortcrust pastry, hazelnut, coffee, white chocolate</i>                            | € 7,00 |
| - Mediterraneo (Bisquit, latte, crema di pistacchio e pistacchio salato)<br><i>Mediterranean: bisquit, milk, pistachio cream and salted pistachio</i>     | € 7,00 |
| - Red Hot (cheesecake al rabarbaro, coulis al mango e cioccolato Ruby piccante)<br><i>Red Hot: rhubarb cheesecake, mango coulis, spicy ruby chocolate</i> | € 7,00 |

! Coperto 2,00 € a persona

\*. Prodotto, o alcuni elementi abbattuti, seguendo le norme per la conservazione degli alimenti, a garanzia della qualità