





molto

Appetizer

Raw scampi, salicornia, confit tomatoes,
oyster and lime sauce (2-7-14)
€ 45,00 


Cod in cooking oil, Storo polenta,
turnip tops and black truffle (4)
€ 45,00  

Warm Chianina carpaccio,
roasted cardoncelli mushrooms, hazelnuts
and Cremona mustard zabaglione (3-8-10)
€ 45,00  

First Courses

Pumpkin and amaretti dumplings,
homemade butter,
Gennari selection parmesan cheese
and white truffle (1-3-7)
€ 60,00 

Pappardella stuffed with buffalo ricotta
creamed and chard, white ragù
Terre di Sacra selection and juniper (1-3-7-9)
€ 40,00

Homemade Tagliolini
with squid ink, lobster, roasted cherry
tomatoes and basil (1-2-3-9-12-14)
€ 60,00 

GIRARROSTO


The "Burgundy Black"
Chicken (1-9-10)
€ 40,00 



The suckling pig with
puntarelle, apple
and saffron (1-9-10)
€ 45,00 

Whole Chicken
"Burgundy Black" served
on cutting board (1-9-10)
€ 150,00 

Second Courses

Sliced venison fillet, chestnuts,
radicchio and red fruits (8-9-12)
€ 70,00  

Warm seafood salad,
baby vegetable crudité
and squid ink mayonnaise (2-3-4-8-9-10-12-14)
€ 70,00 

Terracotta gurnard soup,
green tomatoes,
cruschi peppers and potatoes (4-9-12)
€ 70,00  

From our Bakery


Homemade bread
and yeasts with artisan
stone-ground flours (1-7-8)
€ 8,00 

From our Vegetable Garden

Mashed potatoes with thyme
with tarragon mayonnaise (3-8)
€ 25,00   

Pan-fried chicory,
ajo, ojo and chili pepper (x)
€ 25,00    

Pan-fried turnip tops (7-8)
€ 25,00    

Puntarelle salad
with Cantabrian anchovies (x)
€ 30,00  

NEW YEAR'S DESSERT

Red velvet (1-3-7-12)
€ 25,00 

AFTER MIDNIGHT

Castelluccio lentils
with artisanal cotechino (9)

 Senza Lattosio  Senza Glutine  Vegetariano  Vegano

Il Nostro personale è a disposizione per eventuali variazioni al menù. Gli allergeni presenti nelle pietanze sono riportati nelle parentesi.
L'elenco degli stessi è consultabile nel registro allegato al menù. *In caso di assenza di prodotto fresco ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati all'origine.
Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato **crudo ha subito trattamento di bonifica come da Regolamento Europeo n. 853/2004.