



*Menu à la carte*

# Degustazione

## Tasting Menu

Degustazione Nuvolari

€ 55,00

*Biscotto di frolla salata e "Buröla" di Marco D'Oggiono (1-7)*

*Savoury shortbread biscuit and Marco D'Oggiono "Buröla" (pork paste) (1-7)*

*Tonno del chianti (coscia di maiale), insalata di fagioli occhio\*, giardiniera di verdure, polvere d'olio di crescione di ruscello (9-12)*

*Tonno del Chianti (slow-cooked pork), black-eyed pea salad\*, pickled vegetables, watercress-flavoured oil powder (9-12)*

*Tagliolini verdi al prezzemolo\* con ragù di galletto\*, cipollotti stufati, scaglie di caciocavallo di Agnone, tartufo nero (1-3-7-9-12)*

*Green tagliolini with parsley\* and cockerel ragout\*, stewed spring onions, slivers of Agnone caciocavallo cheese, black truffle (1-3-7-9-12)*

*Aletta di vitello\* cotta a bassa temperatura, porro baby, croquettes di patate e limone liquido\*, pastinaca\*, emulsione di ostriche al prezzemolo\* (1-3-4-7)*

*Veal shoulder blade cooked\* at a low temperature, baby leek, liquid lemon\* and potato croquettes\*, parsnip, oyster emulsion with parsley\* (1-3-4-7)*

*Sbrisolona alle mandorle, mousse al mascarpone e cannello\*, sorbette al cioccolato\*, spuma di crema inglese alla fava tonka\* (1-3-7-8)*

*Almond crumble, mascarpone and cinnamon mousser\*, chocolate sorbet\*, tonka bean custard foam\* (1-3-7-8)*

*Il menù è servito per tutto il tavolo*

*Bevande a parte / Drinks are extra*

# Degustazione

## Tasting Menu

Degustazione Acquarama

€ 65,00

*Fiore di zucca ripieno di merluzzo e patate in pastella (1-4-7)*

*Zucchini flower stuffed with cod and potatoes \* in batter (1-4-7)*

*Pelpe alla piastra\*\*, stracciatella, fave\*, colatura di alici di Cetara, corallo al nero di seppia (1-4-7)*

*Grilled octopus\*\*, stracciatella, broad beans\*, Cetara anchovy sauce, squid ink tuile (1-4-7)*

*Risi e bisi, capesante\*, acciuga, limone, emulsione dei suoi coralli\*, briciole di peperone crusco (1-4-7-9-12)*

*Risi e bisi (rice and peas), scallops\*, anchovy, lemon, coral emulsion\*, crumbled crusco pepper (1-4-7-9-12)*

*Filetto di rombo\*, crosta di pane panko al prezzemolo, asparagi, salsa olandese, patata viola mantecata (1-3-4-7)*

*Fillet of turbot\* in a parsley and panko breadcrumb crust, asparagus, hollandaise sauce, creamed purple potato (1-3-4-7)*

*Crema bruciata al cioccolato bianco\*, aspic di fragole Cadonga, gelato al the verde matcha\* (3-7-12)*

*White chocolate crème brûlée\*, Candonga strawberry aspic, matcha tea gelato\* (3-7-12)*

*Il menù è servito per tutto il tavolo*

*Bevande a parte / Drinks are extra*

# Per iniziare...

To start . . .

*Caesar-Salad di tonno\**, indivia riccia, finger lime, spugna al prezzemolo, maionese al limone, perle di parmigiano\* (1-3-4-7-10)

*Caesar salad of red tuna\**, curly endive, finger lime, parsley sponge, lemon mayonnaise, anchovy sauce, parmesan bites\* (1-3-4-7-10)

€ 20,00

*Polpo alla piastra\*\**, stracciatella, fave\*, celatura di alici di Cetara, corallo al nero di seppia (1-4-7)

*Grilled octopus\*\**, stracciatella, broad beans\*, Cetara anchovy sauce, squid ink tuile (1-4-7)

€ 20,00

*Uova di montagna*, morbide di piselli\*, asparagi bianchi, cannocino croccante con ricotta di bufala, polvere di olive nere (1-3-7-9)

*Mountain eggs*, pea flan\*, white asparagus, crispy pastry tube filled with buffalo ricotta, black olive powder (1-3-7-9)

€ 16,00

*Tonno del chianti (coscia di maiale)*, insalata di fagioli occhio\*, giardiniera di verdure, polvere d'olio di crescione di ruscello (9-12)

*Tonno del Chianti (slow-cooked pork)*, black-eyed pea salad\*, pickled vegetables, watercress-flavoured oil powder (9-12)

€ 17,00

# Primi

## First Courses

*Risi e bisi, capesante\*, acciuga, limone, emulsione dei suoi coralli\*, briciole di peperone crusco (1-4-7-9-12)*

*Risi e bisi (rice and peas), scallops\*, anchovy, lemon, coral emulsion\*, crumbled crusco pepper (1-4-7-9-12)*

€ 20,00

*Cappelletti di pecorino sardo e pepe\*, fave fresche\*, guanciale di "Marco d'Oggiono" croccante, finta bottarga di tuorlo (1-3-7)*

*Cappelletti filled with Sardinian pecorino cheese and pepper\*, fresh broad beans\*, crispy "Marco D'Oggiono" guanciale\*, faux cured egg yolk (1-3-7)*

€ 19,00

*Tagliolini verdi al prezzemolo\* con ragù di galletto\*, cipollotti stufati, scaglie di caciocavallo di Agnone, tartufo nero (1-3-7-9-12)*

*Green tagliolini with parsley\* and cockerel ragout\*, stewed spring onions, slivers of Agnone caciocavallo cheese, black truffle (1-3-7-9-12)*

€ 18,00

*Linguine grezze "Cavalier Cocca", astice\*, 'nduja, asparagi verdi, latte di cocco al lime, crumble ai pinoli (1-2-7-8)*

*"Cavalier Cocca" linguine, lobster\*, 'nduja, green asparagus, lime-flavoured coconut milk, pine nut crumble (1-2-7-8)*

€ 25,00

*Tutta la pasta fresca nel menù è di nostra produzione*

# Secondi

## Main Courses

*Tonno rosso alla piastra\*, purè di piselli\*, pomodori datterini al lime, robiola di capra, salsa penzu (4-6-7)*

*Grilled red tuna\*, mashed peas\*, lime-flavoured datterini tomatoes, goat's milk robiola cheese, penzu sauce (4-6-7)* € 26,00

*Filetto di rombo\*, crosta di pane panko al prezzemolo, asparagi, salsa olandese, patata viola mantecata (1-3-4-7)*

*Fillet of turbot\* in a parsley and panko breadcrumb crust, asparagus, hollandaise sauce, creamed purple potato (1-3-4-7)* € 26,00

*Sella di coniglio\* farcita di scampi\*\* in mantello di crepes alle erbe\*, variazione di carote, il suo rognoncino\*, riduzione alla liquorizia\* (1-2-3-7-9)*

*Saddle of rabbit\* stuffed with langoustin\*\* in a cloak of herb crepes\*, carrot variation, rabbit kidney\*, liquorice reduction\* (1-2-3-7-9)* € 27,00

*Aletta di vitello\* cotta a bassa temperatura, porro baby, croquettes di patate e limone liquido\*, pastinaca\*, emulsione di ostriche al prezzemolo\* (1-3-4-7)*

*Veal shoulder blade\* cooked at a low temperature, baby leek, liquid lemon\* and potato croquettes, parsnip\*, oyster emulsion with parsley\* (1-3-4-7)* € 24,00

# *Piatti della tradizione*

## *Traditional Dishes*

*Carpaccio Celtico di "Marco D'Oggiono", maionese alla senape antica, caprino al limone, crumble di arachidi (1-3-7-8)*

*"Marco D'Oggiono" Carpaccio Celtico, wholegrain mustard mayonnaise, lemon-flavoured Caprino goat's cheese, peanut crumble (1-3-7-8) € 18,00*

*Riso Carnareli, zafferano, burro acido, ossobuco in gremolada\* (7-9-12)*

*Carnareli rice, saffron, sour butter, veal shank in gremolada sauce\* (7-9-12) € 30,00*

*Costoletta di vitello\* cotta nel burro chiarificato, millefoglie di patate (1-3-7)*

*Veal chop\* cooked in clarified butter, potato millefeuille (1-3-7) € 25,00*

*Zuppella mista di pesce\* con fregola sarda (1-2-4-9-12)*

*Mixed fish soup\* with Sardinian fregola (1-2-4-9-12) € 36,00*

# Desserts

*Mousse di ricotta di bufala\*, arancia candita e salsa al caffè, gelato al pistacchio\*, crema all'arancia (1-3-7-8)*  
*Buffalo ricotta mousse\*, candied orange and coffee sauce, pistachio gelato\*, orange cream (1,3,7,8)* € 10,00

*Sbrisolona alle mandorle, mousse al mascarpone e cannella\*, sorbetto al cioccolato\*, spuma di crema inglese alla fava tonka\* (1-3-7-8)*  
*Almond crumble, mascarpone and cinnamon mousse\*, chocolate sorbet\*, tonka bean custard foam\* (1-3-7-8)* € 10,00

*Crema bruciata al cioccolato bianco\*, aspic di fragole Cadenga, gelato al the verde matcha\* (3-7-12)*  
*White chocolate crème brûlée\*, Cadenga strawberry aspic, matcha tea gelato\* (3,7,12)* € 10,00

*Mottarello al caramello salato\*, confettura di rabarbaro, bavarese allo yogurt e vaniglia (3-7)*  
*Salted caramel ice cream on a stick\*, rhubarb preserve, yogurt and vanilla Bavarois (3-7)* € 10,00

*Tiramisù\* al caffè espresso (1,3,7)*  
*Tiramisù\* with espresso coffee (1,3,7)* € 9,00

*Capetto € 3,00*  
*Service charge*



I piatti in menù contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime resche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. *The dishes on the menu marked with (\*) are made from fresh raw ingredients, blast ozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 52/04.*

I piatti presenti in menu contrassegnati con (\*\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. *The dishes on the menu marked with (\*\*) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.*

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:

1. *Cereali contenenti glutine-Cereals containing gluten*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei-Crustaceans and products thereof*
3. *Uova e prodotti a base di uova-Eggs and products thereof*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce-Fish and products thereof*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi-Peanuts and products thereof*
6. *Soia e prodotti a base di soia-Soybeans and products thereof*
7. *Latte e prodotti a base di latte-Milk and products thereof*
8. *Frutta a guscio- Nuts*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano-Celery and products thereof*
10. *Senape e prodotti a base di senape-Mustard and products thereof*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo-Sesame seeds and products thereof*
12. *Anidride solforosa e solfiti-Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini-Lupin and products thereof*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi-Molluscs and products thereof*