

# Per iniziare...

*To start...*

- Sashimi di ombrina pescata\*, edamame\*\*, spuma di cetriolo\* e menta (4-9)  
Wild umbrina sashimi\*, edamame\*\*, cucumber foam and mint (4-9)  
€ 18,00
- Polpo alla piastra\*, cime di rapa\* e salsa di burrata (4-7-)  
*Grilled octopus\*, turnip greens\*, burrata sauce* (4-7-)  
€ 18,00
- N° 3 Ostriche ai tre gusti dello Chef (14)  
*No. 3 Oysters with the chef's three flavours* (14)  
€ 15,00
- Petto d'oca affumicato\*\*, pan brioche\*, cipolla di Tropea, arancia e melissa (1-3-7)  
*Smoked goose breast\*\*, pan brioche\*, Tropea onion, orange, and lemon Balm* (1-3-7)  
€ 18,00
- Culatello di Zibello, pera all' aceto balsamico, robiola alla maggiorana e noci* (7-8-12)  
*Culatello di Zibello (24 months), pear with balsamic vinegar, robiola with marjoram and walnuts* (7-8-12)  
€ 15,00
- Tartare di Fassona, maionese alla curcuma, nocciole tostate, chips di patate viola* (3-8)  
*Fassona beef tartare, turmeric mayonnaise, toasted hazelnuts, purple potato chips* (3-8)  
€ 16,00
- Selezione di salumi: Culatello, Salame cremonese, mortadella di cinghiale e lardo di Patanegra* (7-8)  
*Selection of salumi: Culatello, Salame cremonese, wild boar mortadella and lardo di Patanegra* (7-8)  
€ 16,00

# Primi

## First Courses

- Spaghetti di Gragnano Gerardo di Nola con ricci di mare\*\*, peperoncino fresco prezzemolo, aglio e limone (1-14)  
*Spaghetti di Gragnano Gerardo di Nola with sea urchins\*\*, parsley, garlic, and lemon* (1-14) € 22,00
- Ravioli di ombrina in guazzetto di pomodoro ciliegino\*, zafferano, semi di finocchio, germogli di crescione (1-4-9-12)  
*Ravioli of umbrina in cherry tomato\* guazzetto, saffron, fennel seeds, watercress sprouts* (1-4-9-12) € 18,00
- Riso Carnaroli Scotti Invecchiato 18 mesi ai 5 pomodori, gamberi rosa\*\*, menta e limone (2-7-9-12-14) - (Minimo per 2 persone)  
*Riso Carnaroli aged 18 months with 5 tomatoes, pink shrim \*\*, mint and lemon* (2-7-9-12-14) - (Minimum for 2 people) € 18,00
- Tagliatelle fresche all'uovo con ragù di cinghiale\* e scaglie di pecorino di Pienza (1-3-9)  
*Fresh egg tagliatelle\* with wild boar ragout and shavings of Pienza pecorino cheese* (1-3-9) € 18,00
- Gnocchetti di patate cacio e pepe con ragù alla genovese di manzo\* e cenere di olive nere (1-3-7-9-12)  
*Potato Gnocchetti cacio e pepe\* with Genovese beef ragout and black olive ash* (1-3-7-9-12) € 15,00

Tutta la pasta fresca nel menù è di nostra produzione

# Secondi

## Main Courses

- Trancio di pescato al forno gratinato alle erbe aromatiche\*  
*Baked catch of the day au gratin with herbs and artichokes stewed in marjoram\*\** € 24,00
- Baccalà in tempura\*, spuma di patate allo zafferano e prezzemolo (1-4-7)  
*Cod in tempura\*, potato mousse with saffron and parsley (1-4-7)* € 24,00
- Grigliata di pesce "Memorabilia" secondo pescato del giorno (2-4)  
*Grilled fish catch of the day "Memorabilia" (2-4)* € 30,00
- Entrecote di Angus Selection Argentina 250 gr accompagnata da tre salse:  
salsa yogurt greco con maionese ed erba cipollina, salsa guacamole e salsa BBQ (3-7)  
*Entrecote of Select Irish Angus 250 gr accompanied by three sauces:  
Greek yoghurt sauce with mayonnaise and chives, guacamole sauce,  
BBQ sauce (3-7)* € 28,00
- Tagliata di manzo Selection Irlanda 250 gr.  
*Sliced Select Irish beef 250 gr* € 22,00
- Costolette di agnello\*\*  
*Lamb chops\*\** € 25,00
- Filetto di cervo aromatizzato al Gin Grifu\*\*  
*Fillet of venison flavoured with Grifu gin\*\** € 28,00

# *Contorni*

## *Side dish*

*Patate al forno*  
*baked potatoes*

€ 6,00

*Verdure grigliate*  
*Grilled vegetables*

€ 6,00

*Insalata mista*  
*Mixed salad*

€ 6,00

*Verdure al vapore*  
*Steamed vegetables*

€ 6,00

# *Piatti vegetariani e vegani*

*Vegetarian and vegan dishes*

Tortino di melanzane e patate, pesto di basilico <sup>(8)</sup>  
*Aubergine and potato tartlet with basil pesto* <sup>(8)</sup> € 15,00

Carciofo ripieno di Quinoa fagioli cannellini e trito di menta fresca  
*Artichoke stuffed with quinoa, cannellini beans and chopped fresh mint* € 15,00

Spaghetti integrali con ragù di Seitan, zucchine e pomodorini <sup>(1-6-9)</sup>  
*Whole wheat spaghetti with ragout of seitan, courgette, and cherry Tomatoes* <sup>(1-6-9)</sup> € 15,00

Cestino di Noodles di riso con cavolo nero e noci <sup>(8)</sup>  
*Basket of rice noodles with black cabbage and walnuts* <sup>(8)</sup> € 15,00

Tofu al forno con lattuga di mare, pomodorini, ceci e olive taggiasche  
*Baked tofu with seafood lettuce, cherry tomatoes, chickpeas and taggiasca olives* € 15,00

Coperto € 5,00  
Service charge