

CiaK si gira!
(Action!)

Ostriche grigliate e granita di kiwi €12
(Grilled oysters and kiwi granita)

Picanha e peperoni bruciati €10
(Picanha and burnt peppers)

Caviale Calvisius e platano fritto €18
(Calvisius Caviar and fried plantain)

ANTIPASTI

**Panzanella e i suoi amici con granita
di pomodoro e basilico €12**

(Panzanella salad and all his friends,
basil and tomato sorbet)

**Anatra con sedano rapa cotto sotto sale,
mela Smith allo zenzero e crumble di nocciole €16**

(Duck breast and salt-cooked celeriac,
hazelnuts crumble, ginger and Smith green apple)

**Tartare di cervo con topinambur in diversi modi, €18
perle di tartufo e oro di Cetara**

(Deer tartare and Jerusalem artichokes variations,
truffle caviar and anchovies lea)

**Polpo alla fiamma con foie gras, prugne confit e €18
crema di scalogno al cartoccio**

(Seared octopus with foie gras,
plums confit and baked shallots)

**Ricciola nuda e cruda, olio secco, agretti e caviale €20
di lime con tè di shiso rosso**

(Yellowtail carpaccio, dried olive oil, agretti
and lime Caviar with shiso red tea)

PRIMI

Risotto "Acquerello" al piccione e gelato al cioccolato €18
(Risotto "Acquerello" with pigeon and chocolate ice cream)

Cappelletti di lampredotto in crema di pane e salsa verde €20
(My lampredotto in the pasta)

Pappardella artigianale al maiale nero d'Aspromonte €18
(Pappardelle with Aspromonte's pork ragout)

**Gnocchi di porcino disidratato e
patate rosse al cuore di baccalà €20**
*(Dehydrated porcini gnocchi and
Red potatoes with codfish)*

**Chitarrina di grano duro e miele, al gambero rosso
di Mazara e timo limonato €22**
*(Durum wheat chitarrina pasta, honey,
Mazara's red shrimp with citrus thyme)*

**Cavatelli di semola e olive taggiasche al ragù
di seitan e habanero €18**
*(Cavatelli semolina pasta with seitan ragout,
habanero and taggiasche olives)*

Tutta la nostra pasta è fatta con il cuore e con le mani.

Lo Chef Nertil Prroni

SECONDI

Fiorentina di Chianina con verdure dal campo € 80
(Chianina Florentine steak with our vegetable's garden)

Filetto di Piemontese al tartufo nero € 28
(Piemontese best fillet with black truffle)

**Agnello in crosta di pane al pepe Timut,
bietoline variopinte e salsa al Ben Rye € 25**
(Lamb in a Timut pepper bread crust, with
colorful chards and Ben Rye jus)

**Rana pescatrice in olio cottura, fave, ravanelli
e chips di manioca € 26**
(Monkfish fillet in his own cooking oil, fava beans,
radish and manioca chips)

**Filetto di branzino su coulis di pomodorini
confit e friggirelli € 25**
(Seabass fillet on a confit tomato coulis
and friggirelli peppers)

**Rolls di verdure e crema di pappa al pomodoro
aromatizzata al tartufo € 24**
(Vegetables rolls and pappa al pomodoro
with truffle)

CONTORNI € 6

Arrosto di patate
(Roasted potatoes)

Misto di insalate
(Mixed salad)

Il salto della bietola
(The Chard jump)

In base alla reperibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti.
According to the availability of the market, some products could be frozen at the origin or felled.

... e inciampo su intrisi pensieri che ho già sognato...

DESSERTS

**Tortino al cioccolato dal cuore caldo e gelato
al caramello salato €10**

*(Chocolate soufflé with salted
caramel ice cream)*

**Crema brulée di frutto della passione
con crostatina e sorbetto all'ananas e salvia €9**

*(Maracujia Crema brulée
with pineapple and sage sorbet)*

**Semifreddo di ricotta e olio evo,
arance candite e pistacchio €9**

*(Semifreddo of ricotta and olive oil,
candied oranges and pistacchio)*

**Fagottini al cacao ripieno di pere
con ragù di frutti di bosco €10**

*(Cocoa bundle stuffed with pears flambé
with wild berries ragout)*

Piccola pasticceria €10

(Chef sweet selection)

Selezione di formaggi Italiani €22

(Italian cheeses selection)

Fine

The end