



Menu a la carte

Gli antipasti

<i>Filetto di mormora su insalata di finocchi e arance</i> Fillet of striped bream on fennel and orange	€30,00
<i>Filetto di rombo al vapore con asparagi e mesticanza al balsamico</i> Steamed fillet of turbot with asparagus and mezcun in balsamic	€30,00
<i>Paté di fegatini d'anatra con albicocche in agrodolce e piccola insalata</i> Duck liver paté with sour-sweet apricot and a small salad	€30,00
<i>Soppressata di maialino con insalata di erbe aromatiche al balsamico e chips di patate</i> Suckling pig terrine with aromatic herb salad in balsamic and potato chips	€30,00

I primi piatti

<i>Lasagnetta al ragù di tonno con peperoni e timo</i> Lasagnetta with tuna ragout and sweet pepper with thyme	€33,00
<i>Risotto con ostriche e champagne Joseph Perrier</i> Risotto with oyster and Joseph Perrier champagne	€40,00
<i>Tortelli di anatra e piccione su confit di cipolla al FloruS</i> Tortelli of duck and squab on onion and FloruS confit	€33,00
<i>Pinci in sugo di quaglia con cavolfiore e peperoncino</i> Pinci in quail sauce with cauliflower and chilli pepper	€33,00

I secondi piatti

<i>Polpo alla diavola su purea di patate all'olio di oliva e zucchini grigliati</i> Octopus on olive oil potato purée and grilled zucchini	€42,00
<i>Tagliata di tonno su caponata con salsa di vitello e nido di patate</i> Tagliata of tuna on caponata with veal sauce and potato nest	€42,00
<i>Guancia di manzo brasato al Brunello con sformato di patate all'alloro e cipollotti</i> Beef cheek braised in Brunello wine with bay leaf-flavored potato flan and spring onion	€42,00
<i>Filetto di vitello e fegato grasso grigliato con polenta alla vaniglia e carote glassate</i> Fillet of veal and grilled foie gras with vanilla-flavored polenta and glazed carrots	€42,00

I formaggi

<i>Selezione di formaggi dal carrello</i> Selection of cheese from the trolley	€20,00
---	--------