

MENÙ À LA CARTE

ANTIPASTI / STARTER / ENTREES

Carciofo: Gricia, Pecorino, vongole.	20€
Artichoke: Gricia, Pecorino, clams	
Artichaut: Gricia, Pecorino, palourdes	
"Interpretazione" della Parmigiana	18€
"Interpretation" of Parmigiana	
"Interprétation" de la Parmigiana	
Polpo: Liquirizia di mare, Ceci, Sakè, Plancton	22€
Octopus: Sea liquorice, Chickpeas, Sakè, Plankton	
Poulpe: réglisse de mer, pois chiches, Sakè, Plankton	

Capesante: Bagnet verd, Polline, Tapioca, "Bologna Igp"	23€
Scallops: Bagnet verd, Pollen, Tapioca, "Bologna Igp"	
Coquilles Saint-Jacques: Bagnet verd, Pollen, Tapioca, "Bologna Igp"	

PRIMI / FIRST COURSE / PREMIERES COURS

Gnocchi: funghi, zucchini, mare, trota iridea	22€
Gnocchi: mushrooms, zucchini, sea water, trout	
Gnocchi: champignons, courgettes, eau de mer, truite	
Pappardella ripiena: patate, gamberi, fiori di zucca	20€
Stuffed pappardella: potatoes, prawns, zucchini blossoms	
Pappardella remplie: pommes de terre, crevette, fleurs de courgettes	
Risotto: Caprino, Arachidi, Lampone.	20€
Risotto: goat cheese, peanuts, raspberry	
Risotto: Safran, sureau, olivier, oursin	
Tagliolino: Cacao, Tartufo, Sfoglia, Prugne	22€
Tagliolino: Cocoa, truffle, Sleaf, plum	
Tagliolino: Cacao, truffe, la pâte feuilletée Prunes	

PORTATE PRINCIPALI / MAIN COURSE / PLATS PRINCIPAUX

Manzo: patate, zafferano, caviale, asparagi, yogurt, aglio nero	26€
Beef: potatoes, saffron, caviar, asparagus, yogurt, black garlic	
Boeuf: pommes de terre, caviar, asperges, yogurt, ail noir	
Agnello: Porridge, katsuobushi, Rum, pack choi	25€
Lamb: Porridge, katsuobushi, Rum, pack choi	
Agneau: Porridge, katsuobushi, Rum, pack choi	
Filetto maiale: riso venere, mais, cocco, baccalà	24€
Pork filet: riso venere, corn, coconut, salted codfish	
Filet de porc: riso venere, mais, coco, morue salée	
Astice: Limone Nero, Finger lime, Panna Montata, Ponzu, Mandorle	40€
Lobster: Black Lemon, Finger lime, Whipped Cream, Ponzu, Almonds	
Homard: Citron noir, Citron vert, Crème fouettée, Ponzu, Amandes	

DESSERT

Sensazione di Bosco / Forest sensation / Forest Sensation	10€
Millefoglie / Mille-feuille / Millefeuilles	10€
Tart. Misù/ Oro/ Tartufo / Tart. Misù/ Gold/ Truffle / Tarte. Misù/Or/Truffle	10€
Mela / Apple / Pomme	10€

SELEZIONE DI FORMAGGI / SELECTION OF CHEESE / SÈLECTION DE FROMAGES

Selezione di Formaggi 6 pz accompagnato con Miele d'Ischia e mostarde	16€
Selezione di Formaggi 8 pz accompagnato con Miele d'Ischia e mostarde	20€
Selection of Cheese 6 pieces with honey from Ischia and mustard	16€
Selection of Cheese 8 pieces with honey from Ischia and mustard	20€
Sélection de fromages 6 pièces avec miel de Ischia et moutarde	16€
Sélection de fromages 8 pièces avec miel de Ischia et moutarde	20€

MENÙ BISTROT

Antipasti / Starter / Entrées

Caprese di Bufala	12€
Bufala Caprese	
Caprese de Bufala	

Cesar Salad	12€
Cesar Salad	
Salad Cesar	

Vitello Tonnato	15€
Vitello Tonnato	
Vitello Tonnato	

Club Sandwich & Patatine	15€
Club Sandwich & Fries	
Club Sandwich & Chips	

Primi / First Course / Premier Cours

Linguine integrali bio gentile vongole e Limone	18€
Whole-Wheat Bio Linguine "Gentile" with Clams and Lemon	
Linguine Bio Intégral avec palourdes et citron	

Spaghetti aglio olio peperoncino e cozze	15€
Spaghetti aglio olio peperoncino and mussels	
Spaghetti aglio olio peperoncino et moules	

Paccheri con cicala di mare	22€
Paccheri with Slipper Lobster	
Paccheri avec Cigale de Mer	

Gnocchi, castelmagno e nocciole	12€
Gnocchi, castelmagno cheese and hazelnuts	
Gnocchi, fromage Castelmagno et noisettes	

Portate principali / Main Course / Plats Principaux

Tagliata di manzo con patate saltate	25€
Beef Tagliata with sautéed potatoes	
Tagliata de Bœuf avec pommes de terre sautées	

Frittura di calamari e gamberi	20€
Deep-fried Calamari & Shrimps	
Friture de Calamars et Crevettes	

Gulasch di cervo e Taragna	22€
Deer Goulash and Taragna	
Goulasch de Cerf et Taragna	

Pescato del giorno	30€
Catch of the day	
Pêche du jour	

Dessert

Frutta tagliata	15€
Sliced fruit	
Tagliata des Fruits	

Mousse al Cioccolato e Frutti di bosco	10€
Chocolate and Wild Berries Mousse	
Mousse au chocolat et aux baies	

Mini babà con panna	10€
Mini babà with whipped cream	
Mini babà avec crème chantilly	

MENÙ DEGUSTAZIONE "La Storia"

Antipasti / Starter / Entrées

Uovo di Quaglia, Pollo, Radici, Zafferano
Quail Egg, Chicken, Roots, Saffron
Œuf de Caille, Poulet, Plantes-racines, Safran

Primi / First Course / Premier Cours

Agnolotti del Plin, Cappuccio, Crema inglese, Guanciaie, Prugne
Agnolotti del Plin, Cabbage, Custard, Guanciaie, Plums
Agnolotti del Plin, Chou Cabus, Crème Anglaise, Guanciaie, Prunes.

Risotto, Pomodoro, Castel magno, Bernese
Risotto, Tomato, "Castelmagno" Cheese, Béarnaise Sauce
Risotto, Tomate, Fromage Castelmagno, Sauce Béarnaise

Portate principali / Main Course / Plats Principaux

Agnello, Mare, Castagne, Pack Choi
Lamb, Sea, Chestnuts, Pack Choi
Agneau, Mer, Marrons, Pack Choi

Dessert

Tiramisù al Barolo
Barolo wine Tiramisù
Tiramisù au Barolo

75€ a persona (Bevande escluse)

75€ per person (Beverage excluded)

75€ par personne (Hors Boissons)

Menu con abbinamento vini 120€ a persona

Menu with wine pairing 120€ per person

Menu avec accord mets et vins 120€ par personne