



Antipasti

Mozzarelline di bufala, crema di piselli, asparagi e capperi di Pantelleria	26
Tartare di scampi, carpaccio di capesante, pompelmo e pistacchi	36
Sarde fritte in pankò, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia	26
Battuta di Fassona, insalatina di carciofini, nocciole e maionese al lime	32

Primi Piatti

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, sgombro marinato e quinoa	27
Gnocchi fatti in casa alla barbabietola, blu di capra, e noci pecan	26
Rigatoni al ragù d'anatra, bruscandoli e Montasio Stravecchio	28

Secondi Piatti

Branzino in panure al basilico, passata di melanzane, pomodoro e barba di frate	38
Uovo impanato e fritto con fonduta di pecorino, fave e tartufo bianchetto	28
Gamberi al curry, orzo al cocco, cavoletti di bruxelles e sakura	28
Carré d'agnello con patate schiacciate alla senape e funghi shiitake	40

Dolci

Tiramisù	10
Sorbetto al basilico, lime e vodka	10
Panna cotta, tartare di fragole e frutto della passione	10



Starters

Buffalo mozzarella, pea cream, asparagus and capers from Pantelleria	26
Scampi tartare, scallop carpaccio, grapefruit and pistachios	36
Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi sauce	26
Beef tartare, artichoke salad, hazelnuts and lime mayonnaise	32

First Course

Spaghetti with garlic, oil, chilli, marinated mackerel and quinoa	27
Beetroot homemade gnocchi, goats blue cheese, and Pecans	26
Rigatoni with duck ragù, wild asparagus and Montasio cheese	28

Main Course

Sea bass in basil breadcrumbs, aubergine puree, tomato and monk's beard	38
Breaded and fried egg with pecorino fondue, broad beans and white truffle	28
Baked curry shrimp, coconut barley, Brussels sprouts and sakura	28
Rack of lamb with mashed mustard potatoes and shiitake mushrooms	40

Dessert

Tiramisù	10
Basil, lime and vodka sorbet	10
Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit	10
cover charge	6



Hors d' Oeuvres

Mozzarella de buffle, crème de petits pois, asperges et capre de Pantelleria	26
Tartare de scampis, carpaccio de pétoncles, pamplemousse et pistaches	36
Sardines frites au panko, haricots verts, oignons caramélisé et wasabi	26
Tartare de bœuf, salade d'artichauts, mayonnaise au citron vert et noisettes	32

Pates

Spaghetti à l'ail, huile, piment, maquereau mariné et quinoa	27
Gnocchis maison à la betterave, au bleu de chèvre et noix de pécan	26
Rigatoni au ragoût de canard, asperges sauvages et fromage Montasio	28

Plats Principaux

Filet de bar pané au basilic, purée d'aubergines, tomate et barbe de moine	38
Oeuf pané et frit, fondue au pecorino, fèves et truffe blanche	28
Crevettes au curry, orge coco, choux de Bruxelles et sakura	28
Carré d'agneau avec purée de pommes de terre à la moutarde et shiitake	40

Desserts

Tiramisù	10
Sorbet basilic, citron vert et vodka	10
Panna cotta, tartare de fraises et fruits de la passion	10