

SFIZIOSITA'



- 1|3|8 Nido di kataifi con tartare vegetale e olio al basilico 10,00€
- 2|4|14 Crudità di pesce by Jekela 25,00€
- 1|4|7 Branzino affumicato su crema di pane e giardiniera 12,50€
- 1|4|8 Millefoglie di baccalà mantecato e caviale di liquirizia 11,00€

PASTA FRESCA



- 1|3|7 Lasagnetta scomposta con stracciatella, pomodorino e tapenade 15,00€
- 1|2|3|4|7|14 Raviolo ripieno di scoglio saltato in burro al limone e crumble al cacao 16,00€
- 1|3|4|7|14 Corzetto, capasanta, tartufo e katsoubushi 20,00€
- 1|2|3 Tagliolino bietola e scampi 17,00€

SECOND COURSES



- Chianina steak with strawberry sauce and red onion, accompanied by valerian salad 18,00€
- 1|3|14 Fried octopus and vegetables with aioli mayo 19,00€
- 1|14 Squid in CBT, bacon crumble, beer honey and fondant potatoes 20,00€
- 7| Grilled pecorino Senese with vegetable caponata 16,00€
- 1| Chianina tartare on chamomile frisella 18,00€

DESSERT



- 1|3|7|8 Tiramisù made on sight 7,00€
- 1|3|7 Tartelt with withe chocolate mousse and juniper pineapple 7,00€
- Fruit in osmosis 6,00€
- 1|3|7 Single portion with withe and dark chocolate ganache and crumble cocoa 7,00€

SECONDI



- Tagliata di Chianina con salsa alle fragole e cipolla rossa, accompagnato da insalata di valeriana 18,00€
- 1|3|14 Polpo e verdure in tempura su mayo aioli 19,00€
- 1|14 Calamaro in CBT, crumble al guanciale, miele di birra e patate fondantes 20,00€
- 7| Pecorino senese piastrato con caponata di verdure 16,00€
- 1| Tartare di Chianina su frisella alla camomilla 18,00€

DOLCI



- 1|3|7|8 Tiramisù fatto a vista 7,00€
- 1|3|7 Tartelletta con mousse al cioccolato bianco e ananas al ginepro 7,00€
- Frutta in osmosi 6,00€
- 1|3|7 Monoporzione con ganache al cioccolato bianco, fondente e crumble al cacao 7,00€

APPETIZERS



- 1|3|8 Kataifi nest with vegetable tartare and basil oil 10,00€
- 2|4|14 Fish cruditàs by Jekela 25,00€
- 1|4|7 Smoked sea bass on bread cream and giardiniera 12,50€
- 1|4|8 Millefeuille of creamed cod and licorice caviar 11,00€

FRESH PASTA

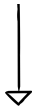


- 1|3|7 Decomposed lasagna with stracciatella, cherry tomato and tapenade 15,00€
- 1|2|3|4|7|14 Raviolo filled with rock sautéed in lemon butter and cocoa crumble 16,00€
- 1|3|4|7|14 Corzetto, scallop, truffe and katsoubushi 20,00€
- 1|2|3 Chard and scampi tagliolini 17,00€

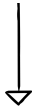
PER MARE



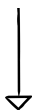
Branzino affumicato su crema di pane e giardiniera.



Corzetto, capasanta, tartufo e katsoubushi.



Calamaro in CBT, crumble al guanciale, miele di birra
accompagnata da patate fondantes.



Tiramisù fatto a vista.

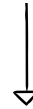
45€

(bevande escluse)

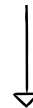
PER TERRA



Nido di kataifi con tartare vegetale e olio al basilico.



Lasagnetta scomposta con stracciatella, pomodoro e
tapenade.



Tartare di Chianina su frisella alla camomilla.



Monoporzione con ganache al cioccolato bianco, fondente e
crumble al cacao.

45€

(bevande escluse)

BY LAND



Kataifi nest with vegetable tartare and basil oil.



Decomposed lasagna with stracciatella, cherry tomato
and tapenade.



Chianina tartare on chamomile frisella.



Single portion with white and dark chocolate ganache
and crumble cocoa.

45€

(drink not included)

BY SEA



Smoked sea bass on bread cream and giardiniera.



Corzetto, scallop, truffe and katsoubushi.



Squid in CBT, bacon crumble, beer honey and fondant
potatoes.



Tiramisù made on sight.

45€

(drink not included)

