



MENU À LA CARTE

Antipasti / Starter

Crudo di mare selezionato
Raw selected seafood
€35,00

*Calamaretti, ricotta laziale, pomodorini confit al basilico
e crema di melanzane alla brace*
Squid filled with ricotta cheese from Lazio, dried tomatoes and aubergines
€25,00

Cremoso di Topinambur, uovo poché e tartufo nero pregiato
Creamy Topinambur, poached egg and precious black truffle
€26,00

*Anguilla alla brace, millefoglie di zucchine, timo e bufala,
aceto balsamico stravecchio*
Grilled eel, zucchini millefeuille, thyme and bufala, aged balsamic vinegar
€25,00

Roché di baccalà, spuma di patate e tartufo pregiato
Rocher of cod, a potato mousse and precious truffle
€25,00

Asparagi verdi gratinati al Parmigiano stravecchio e salsa olandese
Green asparagus, parmigiano and hollandaise sauce
€24,00



MENU À LA CARTE

Primi / First courses

Spaghettone, ricci di mare, mandorle e limone
Spaghetti, sea urchins, almonds and lemon
€28,00

Tagliolino al ragù di coniglio e tartufo nero pregiato
Tagliolino with rabbit ragù and precious black truffle
€28,00

Pici acqua e farina, stracotto di vitello, asparagi e chips di parmigiano
Pici pasta, veal, asparagus and parmesan
€26,00

Risotto, zucca mantovana, caffè e amaretto
Risotto, pumpkin, coffee and amaretto
€25,00

Fusillone artigianale, animelle, pecorino e blended di pepi
Handmade Fusillone, animelle, pecorino cheese and blended of pepi
€26,00



MENU À LA CARTE

Secondi / Main courses

Ombrina bocca d'oro all'acqua pazza, crackers alle erbe e tuberi arrostiti
Crazy water golden mouth croaker, herbal crackers and roasted tubers
€28,00

Rombo in crosta al sale nero e agrumi, salsa allo champagne e terrina di patate al timo
Black salt and citrus croast Rombo, champagne sauce and thyme potato terrine
€30,00

Triglia arrosto, salsa alla marinara e sfoglia alle olive
Roasted red mullet, marinara sauce and olives
€28,00

Costata di Scottona alla brace da 1kg, con la nostra selezione di verdure
Scottona rib eye 1kg and seasonal vegetables
€76,00

Punta di petto di vitello da latte alla brace, salsa Teriyaki e cavolfiore al Blu di Bagnoli
Kalf brisket, Teriyaki sauce, cauliflower and cheese
€28,00

Stinco di maialino iberico disossato, croccante di pane, salsa al mirto e zuppetta di cipolle
Iberian pig, crunchy bread, mirto-sauce and onion soup
€28,00

Lombetto di agnello presalé dorato al tartufo e Shiitake alla brace
Presalé golden lamb loin with truffl and grilled Shiitake
€30,00

Selezione di formaggi italiani e pan brioches tostato
Selection of italian cheese and toasted pan brioches
€20,00



MENU À LA CARTE

Dolci / Dessert

Tiramisù ai marron glacé e pere al rum Santa Teresa

Tiramisù, marron glacé and rum

€12,00

Tatin di mele renette, sfoglia al pan di spezie e gelato alla vaniglia del Madagascar

Apple tatin and vanilla ice cream

€12,00

Crème Brûlée al pistacchio e croccante alla liquirizia

Crème Brûlée with pistachio and crispy licorice

€12,00

Soufflé al cioccolato fondente e salsa al Baileys

Soufflé with dark chocolate and Baileys sauce

€12,00

Parfait di torrone e mandarini confit

Nougat parfait and Confit mandarins

€12,00

La nostra Asiette

Our Asiette

€28,00

I PIATTI PROPOSTI POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE SENZA GLUTINE.

A RICHIESTA ALCUNI DEI PIATTI PROPOSTI POSSONO ESSERE PREPARATI IN VERSIONE VEGETARIANA.

THE SELECTED DISHES MAY ALSO BE PREPARED GLUTEN FREE. UPON REQUEST SOME DISHES MAY BE PREPARED IN A VEGETARIAN VARIATIONS.



MENU À LA CARTE

“I nostri Classici” Menù Degustazione / “Our Classics” tasting menu

*Benvenuto dello chef
Chef welcome*

(FRANCIACORTA BELLAVISTA BRUT)

*Calamaretto, ricotta laziale, pomodorini confit al basilico e crema di melanzane
Squid filled with ricotta cheese from Lazio, dried tomatoes and aubergines*
(MALVASIA/ZIBIBBO CELESTE BENVENUTO)

*Pici acqua e farina, stracotto di vitello, asparagi e chips di parmigiano
Pici pasta, veal, asparagus and parmesan*
(COTES DE PROVENCE ROSÉ WHISPERING ANGEL)

*Polpo alla romana, carciofi, mentuccia e pecorino
Octopus, artichokes, mint and pecorino cheese*
(COTES DE PROVENCE ROSÉ WHISPERING ANGEL)

*Punta di petto di vitello da latte alla brace, salsa Teriyaki e cavolfiore al Blu di Bagnoli
Kalf brisket, Teriyaki sauce, cauliflower and cheese*
(BARBERA D'ALBA ANGELO NEGRO)

*Cremoso alla nocciola e sablé alla fava tonka
Creamy with hazelnut and fava tonka sablé*
(PASSITO VENETO CANTINA PRA)

€95,00 pp

€130,00 pp

(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING)

IL MENÙ VERRÀ SERVITO PER L'INTERO TAVOLO. MENU WILL BE SERVER FOR THE WHOLE TABLE



MENU À LA CARTE

“Esperienza Les Etoiles” Menù Degustazione / “Les Etoiles experience” tasting menù

*Benvenuto dello chef
Chef welcome*

(FRANCIACORTA BELLAVISTA BRUT)

*Calamaretto, ricotta laziale, pomodorini confit al basilico e crema di melanzane
Squid filled with ricotta cheese from Lazio, dried tomatoes and aubergines*

(MALVASIA/ZIBIBBO CELESTE BENVENUTO)

*Baccalà, spuma di tuberi e radici
Salted cod, tubers mousse's and roots*

(MALVASIA/ZIBIBBO CELESTE BENVENUTO)

*Pici acqua e farina, stracotto di vitello, asparagi e chips di parmigiano
Pici pasta, veal, asparagus and parmesan*

(COTES DE PROVENCE ROSÉ WHISPERING ANGEL)

*Tagliolino al ragù di coniglio e tartufo nero pregiato
Tagliolino with rabbit ragù and precious black truffle*

(COTES DE PROVENCE ROSÉ WHISPERING ANGEL)

*Polpo alla romana, carciofi, mentuccia e pecorino
Octopus, artichokes, mint and pecorino cheese*

(TORBATO SELLA E MOSCA)

*Punta di petto di vitello da latte alla brace, salsa Teriyaki e cavolfiore al Blu di Bagnoli
Kalf brisket, Teriyaki sauce, cauliflower and cheese*

(BARBERA D'ALBA ANGELO NEGRO)

*Cremoso alla nocciola e sablé alla fava tonka
Creamy with hazelnut and fava tonka sablé*

(PASSITO VENETO CANTINA PRA)














€120,00 pp

















€165,00 pp

(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING)



Allergeni / Allergens

 CEREALI / GLUTINE	 PESCE	 SENAPE	 LUPINI
 CROSTACEI	 MOLLUSCHI	 SEMI DI SESAMO	 VEGETARIAN
 UOVA	 SOIA	 ARACHIDI	 VEGAN
	 LATTE E LATTOSIO	 FRUTTA SECCA (NOCI...)	 GLUTEN FREE
	 SEDANO	 SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA	 * CONGELATO

 CEREALS / GLUTEN	 FISH	 MUSTARD	 LUPINS
 CRUSTACEANS	 CLAMS	 SESAME SEEDS	 VEGETARIAN
 EGG	 SOY	 PEANUTS	 VEGAN
	 MILK AND LACTOSE	 DRIED FRUIT (NUTS...)	 GLUTEN FREE
	 CELERY	 SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE	 * FROZEN

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

DEAR CUSTOMERS, ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR BUSINESS, THEREFORE ALLERGIC AND / OR INTOLERANT PEOPLE ARE INVITED TO REQUEST INFORMATION FROM THE STAFF.

“TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04”.

ALL FISH PRODUCTS INTENDED TO BE EATEN RAW HAVE BEEN SUBJECTED TO PREVENTIVE RECLAMATION TREATMENT ACCORDING TO EC REG. 853/04”.

ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO CONTENGONO SOLFITI. PER QUALSIASI ESIGENZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

ATTENTION PLEASE, THE WINES WE WORK WITH CONTAIN SULPHITES. FOR ANY NEED, CONTACT THE DINING ROOM STAFF.

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK, PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE.

GARNISH COULD DIFFER FROM DRINK INGREDIENTS, SO PLEASE REPORT ANY ALLERGIES.