

LA CARTA

RAW FISH FROM THE MARKET	30
CALAMARI PORCHETTA STYLE	28
GRILLED MACKEREL, APPLE TERIAKY, TURNIP AND SHALLOT	28
PHEASANT SALAD, FOIE GRAS, CHICORY, BALSAMIC VINEGAR, WARTY VENUS	30
RISOTTO, SUASA'S ONIONS, PINE NEEDLES	30
SPAGHETTI MANCINI "UNDERGROUND", SEAURCHINS, PECORINO DI FOSSA	32
PAPPARDELLE CACIO E PEPE, CALAMARI, CLAMS, BROCCOLI	30
STRICHETTI, RED PRAWNS, BORLOTTI BEANS, ROSEMARY AND CURRY EGGNOG	30
FISH FROM THE MARKET, KALE, PARSLEY BERNESE	38
A TUTTO ROMBO - Roasted turbot, concentrated consommé of fish skins, clams and black truffle, artichokes, fried offal fishball	40
HAY COOKED GUINEA FOWL, LIVER'S CHANTILLY, SEA GRASS	35
ROSSINI LAMB CHOP	38

Welcome snack, bread, small pastry

6 euro

Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere sostituiti con prodotti surgelati. Vi informiamo inoltre che il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In caso di intolleranze alimentari e/o allergie Vi invitiamo ad informare tempestivamente il personale di sala o a consultare l'apposita tabella allergeni che Vi sarà fornita su richiesta.

TASTING MENUS are available for the entire table

UNA GIORNATA AL MARE	120
THE XXI st CENTURY GRATIN TOMATO	
CUCCIOLONE E DIMare SPRITZ	
ANCHOVIES, PIADINA, ARUGULA, ONION	
GILLARDEAU OYSTER, SPONGE MORELS, VEAL TONGUE AND GREEN SAUCE	
GRILLED MACKEREL, APPLE TERIAKY, TURNIP AND SHALLOT	
JERUSALEM ARTICHOKE, FOX GRAPE, ALMOND	
FRESH PASTA BUTTONS STUFFED WITH RED MULLET AND FOIE GRAS, PEPPER	
MACCHERONI DI CAMPOFILONE IN POTACCHIO, CEDAR, SEAWEED	
WOOD PIGEON, WHISKEY BERNESE, TURNIP TOPS, CANDIED GREEN FIGS	
TROPICAL PISCO SOUR	
CROCCANTINO	
<i>Our pairings:</i>	
<i>Mix pairing</i>	65
<i>Total wine</i>	65
I CLASSICI SEI	100
THE XXI st CENTURY GRATIN TOMATO	
CUCCIOLONE E DIMare SPRITZ	
RAW FISH FROM THE MARKET ALLA PIZZAIOLA	
CALAMARI PORCHETTA STYLE	
PAPPARDELLE CACIO E PEPE, CALAMARI, CLAMS, BROCCOLI	
ROSSINI LAMB CHOP	
RABBIT, TRIBUTE TO MRS. NELLA	
TROPICAL PISCO SOUR	
COME UNA MORETTA FANESE	
<i>Our pairings:</i>	
<i>Mix pairing</i>	60
<i>Total wine</i>	60
I CLASSICI QUATTRO	75
THE XXI st CENTURY GRATIN TOMATO	
CALAMARI PORCHETTA STYLE	
SPAGHETTI MANCINI "UNDERGROUND"	
HAY COOKED GUINEA FOWL, LIVER'S CHANTILLY, SEA GRASS	
TROPICAL PISCO SOUR	
BAKED ROSE-SHAPED CAKE	
<i>Our pairings:</i>	
<i>Mix pairing</i>	50
<i>Total wine</i>	50

I DOLCI

BAKED ROSE-SHAPED CAKE - Grand Marnier ice cream, vanilla cream
(Waiting time 25 minutes) 18

EVO OLIVE OIL MOUSSE, HAZELNUT CREAM - miso caramel, pecan nuts, and cedar 16

COME UNA MORETTA FANESE - Tender cake with coffee and chocolate,
sheep's milk gelato "Cau & Spada" and lemon, traditional puffed moretta 16

CROCCANTINO - Frozen "Cau & Spada" yogurt soufflé, cherries from Cantiano, carcadé, peanuts 18

SORBET OF THE DAY 10

ICE CREAM OF THE DAY 10

DESSERT WINES

UMANI RONCHI, MARCHE BIANCO IGT, MAXIMO BOTRYTIS CINEREA, 2022 13

LA LEPRE E LA LUNA, VINO AROMATIZZATO ALLE VISCIOLE, SELVA, 2022 15

CASCINA BARICCHI, REGINA DI FELICITA', MOSCATO 12

CHATEAU D'YQUEM, SAUTERNES, 2001, SAUVIGNON E SEMILLON 75

ALCHOOL-FREE PAIRING

CARAMELIZED PINEAPPLE, MINT 10