

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
AMBERJACK, CRISPY BREAD, GREEN PEPPER JUICE, TAGGIASCA OLIVE	38
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 XXIst 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

Our pairings:

Mix pairing

65

Total wine

65

I CLASSICI SEI

95

THE XXIst 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

Our pairings:

Mix pairing

60

Total wine

60

I CLASSICI QUATTRO

75

THE XXIst CENTURY GRATIN TOMATO

CALAMARI PORCHETTA STYLE

SPAGHETTI MANCINI "UNDERGROUND"

HAY COOKED GUINEA FOWL, LIVER'S CHANTILLY, SEA GRASS

TROPICAL PISCO SOUR

MILK CHOCOLATE, ROSEMARY, HAZELNUTS

Our pairings:

Mix pairing

50

Total wine

50

I DOLCI

LA ROSA DI PESARO - Roses, raspberries, tonka beans 16

MILK CHOCOLATE, ROSEMARY, HAZELNUTS 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

DESSERT WINES

MAROTTI CAMPI, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO, ONYR, 2019 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