

# *Il Menu di Mare*

## *Fish Menu*

Gran piatto di crostacei, ostriche e pesce crudo in abbinamento a  
vinaigrette, dressing e pinzimonio di frutta e verdure

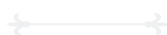
Raw seafood platter, oysters, vinaigrette dressing and  
fruit and vegetable crudité

Coda di rospo, maionese di 'nduja e pomodori estivi  
Monk fish, 'nduja mayonnaise and summer tomatoes

Insalatina di astice blu, condimento al miso e mozzarella di bufala  
Blue lobster salad with buffalo mozzarella and miso dressing

Polpo, anguria, capperi ed olive  
Octopus, watermelon, capers and olives

Zuppetta tiepida di molluschi, lemon grass, timo e nocciole  
Lukewarm shellfish soup, lemon grass, hazelnuts and thyme



Frutta esotica con sorbetto al passion fruit  
Fresh exotic fruit with passion fruit sorbet

Cioccolato, nocciole e sale  
Chocolate, hazelnuts and salt

# *Il Menu di Terra*

## *Meat Menu*

### Selezione di entree:

Bignè ripiena di erborinato con chutney ai fichi, "Pomodorino" ripieno di pappa al pomodoro, melanzana glassata al miso, ravanello marinato con caprino ed aneto

### Entree selection:

Blue cheese puffs with fig chutney, "Tomato" stuffed with pappa al pomodoro, miso glazed eggplant, marinated radish with goat cheese and dill

Tartare di manzo condita al burro scuro, fragole, cipolle cotte al sale e carabaccia

Beef tartare with dark butter, strawberries, salted onions and carabaccia soup

Fegatino toscano su pan brioche, susine, capperi ed erbe aromatiche, gel saor

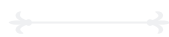
Chicken liver paté on a brioche bun, plums, capers herbs and saor gel

Anatra tataki con albicocche, menta e dressing all'aceto di mele

Tataki Duck with apricots, mint and apple vinegar dressing

Panino con pancetta di maiale croccante, cipolle acidule, arancia candita e senape

Panino with crispy pancetta, onions, candied orange and mustard



Ciliegie cotte nel vino, radicchio, pistacchio

Cherries cooked in wine, radicchio and pistachio

Cre moso al cioccolato bianco e caprino con fragole, aneto

White chocolate and goat cheese with strawberries and dill

# *Il Menu Vegetariano*

## *Vegeterian Menu*

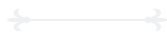
Pinzimonio di frutta e verdura con vinaigrette all'aceto di mele e dressing tzatziki  
Fruit and vegetable crudité's with apple vinaigrette and tzatziki

Caviale di melanzane con fichi e radicchi amari  
Eggplant with figgs and bitter radicchio

Come una caprese: insalatina di pomodori estivi conditi con aceto balsamico, basilico e limone su vellutata di burrata  
Summer tomato salad with balsamic vinegar, basil, lemon on a cream soup

Pan Brioche, peperoni marinati, pimenton e straciatella  
Brioche bun, pepperoni, pimenton and straciatella

Insalata di anguria, pomodoro datterino giallo, capperi ed origano fresco  
Watermelon salad, with yellow tomatos, capers and fresh oregano



Pesche, timo ed aceto balsamico  
Peaches, thyme and balsamic vinegar

Torta meringata al limone bruciato  
Burnt lemon meringue pie