

# La Carta

## Antipasti

### Starters

Triglia di Scoglio	€ 52
crema di erbe amare, mozzarella di bufala, limone sotto sale	1,4,7
<i>Red mullet, bitter herbs cream, buffalo mozzarella, salted lemon</i>	
Scampo	€ 65
rape rosse, rabarbaro agrodolce, caviale	2,4,6
<i>Scampo, red turnip, sweet pickled rhubarb, caviar</i>	
Sushi Toscano	€ 55
Battuta di manzo affumicato tagliato al coltello, tartufo di stagione, pecorino, rucola selvatica	1,3,5,7
<i>Smoked beef tartare, seasonal truffle, pecorino cheese, wild rocket salad</i>	
Animelle di Vitello	€ 50
cotte al barbecue, olio al carbone, condimento al prezzemolo, ortaggi sotto aceto	10
<i>Barbecued veal sweetbread, carbon oil, parsley dressing, pickled vegetables</i>	
Uovo di Gallina Croccante	€ 40
spuma di scamorza, melanzane alla norma e basilico	1,3,5,7
<i>Crispy chicken egg, scamorza foam, aubergines and basil</i>	

# La Carta

## Primi Piatti

### *Pastas*

Risotto dal Mare	€ 50
zenzero, ricci, ostriche, gambero rosso	2,4,7,12
<i>Ginger, sea urchins, oysters, red shrimp</i>	
Ravioli	€ 55
farcti di baccalà mantecato, zuppeta di lattuga e caviale	1,3,4,5,7
<i>Ravioli filled with creamed cod fish, lettuce soup and caviar</i>	
Tortello di Pasta Fresca	€ 45
ripieno di genovese di manzo, crema di cipolla, salsa al latte di cocco	1,3,7,9
<i>Fresh pasta tortello filled with meat, onion cream, coconut milk sauce</i>	
Pappardelle di Lenticchie Rosse	€ 50
ragù di pernice, funghi di stagione, salsa alla cacciatora	1,3
<i>Red lentil Pappardelle pasta, partridge ragù, seasonal mushrooms, "Caccitora" sauce</i>	
Fusilli Pietro Massi	€ 45
estratto di peperoni, capperi, polvere di vegetali,	1,5,7
<i>Pietro Massi Fusilli, pepper extract, capers, vegetables' powder</i>	

# La Carta

## Secondi Piatti

### Main Courses

<b>Branzino</b>	€ 70
maionese alle alghe, avocado, zucchine	4,5,12
<i>Seabass, algae mayonnaise, avocado, courgettes</i>	
<b>Aragosta</b>	€ 90
salsa Bernese affumicata, pomodoro, variazione di fagiolini	2,3,6,7,8
<i>Lobster, smoked Bernese sauce, tomato, variation of green beans</i>	
<b>San Pietro</b>	€ 70
midollo di manzo, lattuga grigliata e crescioni	4,5,6,8,10,11
<i>John Dory, beef marrow, grilled lettuce and watercress</i>	
<b>Anatra</b>	€ 65
laccata al tè, sedano rapa, albicocche, rosmarino, salsa alle spezie	7,9
<i>Tea glazed duck, celeriac, apricots, rosemary, spices sauce</i>	
<b>Pluma di Maiale Iberico</b>	€ 65
ostriche, scalogno caramellato, barba di prete	4,6,7,9,12
<i>Iberian pork pluma, oysters, caramelized shallot, "Barba di Prete" turnip</i>	

# L'Esperienza

## *The Experience*

Ostrica Escoffier

*Escoffier oyster*

12

Triglia di scoglio, crema di erbe amare, mozzarella di bufala, limone sotto sale

*Red mullet, bitter herbs cream, buffalo mozzarella, salted lemon*

1,4,5,7

Sushi toscano: battuta di manzo affumicato tagliato al coltello, tartufo di stagione, pecorino, rucola

*Smoked beef tartare, seasonal truffle, pecorino cheese, wild rocket salad*

1,3,5,7

Ricciola marinata, zuppetta di pomodoro, panzanella di verdure acidule, maionese allo zenzero

*Marinated amberjack, tomato's soup, sour vegetables panzanella, ginger mayonnaise*

4,5,6,8

Animelle di vitello cotte al barbecue, olio al carbone, condimento al prezzemolo, ortaggi sotto aceto

*Barbecued veal sweetbread, carbon oil, parsley dressing, pickled vegetables*

10

Tortello ripieno di genovese di manzo, crema di cipolla, salsa al latte di cocco

*Fresh pasta Tortello filled with meat, onion cream, coconut milk sauce*

1,7,9

Spaghetti pastificio Mancini, acqua di pomodoro verde, peperoncini di fiume, gamberi rossi, melissa

*Mancini Spaghetti, green tomato's water, friggiteli, red shrimps, lemon balm*

1,2,4,7

San Pietro, midollo di manzo, lattuga grigliata e crescioni

*John Dory, beef marrow, grilled lettuce, watercress*

4,5,6,8,10,11

Piccione arrostito, chutney di mango, foie gras e punte di cicoria

*Rosted pigeon, mango chutney, foie gras, chicory tips*

7,9

Cioccolato Domori e Passion Fruit: mousse al passion fruit, namelaka al cioccolato Domori, crumble alle arachidi salate

*Domori Chocolate and Passion Fruit: passion fruit mousse, Domori chocolate namelaka, salted peanuts crumble*

1,3,5,7,8

Il menù L'Esperienza è consigliato per tutto il tavolo. € 230 per persona

The Experience menù is recommended for the whole table

## Il Mare

### *The Sea*

Triglia alla pizzaiola: essenza di pomodoro, olive, capperi, spuma di bufala

*“Pizzaiola” style red mullet: tomato extrat, olives, capers, buffalo mozzarella foam*

1,4,5,7

Scampo, rape rosse, rabarbaro agrodolce, caviale

*Scampo, red turnip, sweet pickled rhubarb, caviar*

2,4,6

Calamarata di Gragnano, servita sottovetro con frutti di mare, crostacei, punte di asparagi

*Calamarata pasta served under glass, seafood, shellfish, asparagus tips*

1,2,4,12

Ravioli farciti di baccalà mantecato, zuppeta di lattuga e caviale

*Ravioli filled with creamed cod fish, lettuce soup and caviar*

1,3,4,5,7

Branzino, maionese alle alghe, avocado, zucchine

*Seabass, algae mayonnaise, avocado, courgettes*

4,5,12

La Pesca: fiordilatte, pesca, brutti ma buoni, sorbetto di pesca saturnina

*The Peach: milk ice cream, peach, almond and hazelnuts crunch, saturnina peach sorbet*

1,7,8

Il menù Il Mare è consigliato per tutto il tavolo

The Sea menù is recommended for the whole table

€ 180 per persona



# L'Essenziale

## *The Essential*

Rapa rossa marinata e mandorle

*Marinated red turnip and almonds*

6,7

Zuppa di lattuga, bottoni di bietola farciti al caprino

*Lettuce soup, chard "ravioli" filled with goat cheese*

7

Fagottino cacio e pepe, zabaione allo zafferano, pera alla senape

*Fagottino pasta filled with cheese and black pepper, saffron zabaglione, mustard flavoured pear*

1,3,7

Fusilli Pietro Massi, estratto di peperoni, capperi, polvere di vegetali

*Pietro Massi Fusilli, pepper extract, capers, vegetables' powder*

1,5,7

Uovo di gallina croccante, spuma di scamorza, melanzane alla norma e basilico

*Crispy chicken egg, scamorza foam, aubergines and basil*

1,3,5,7

Albicocca e Tonka: morbido alla fava tonka, albicocca in varie consistenze,

gelato alla crème fraîche

*Apricot and Tonka: tonka bean mousse, different textures of apricot, crème fraîche ice cream*

1,7,8

Il menù L'essenziale è consigliato per tutto il tavolo

The essential menù is recommended for the whole table

€150 per persona



# Allergeni

## *Allergens*

1. Glutine e cereali  
*Gluten & Grains*

2. Crostacei  
*Crustaceans*

3. Uova  
*Eggs*

4. Pesce  
*Fish*

5. Arachidi  
*Peanuts*

6. Soia  
*Soy*

7. Latticini  
*Dairy products*

8. Frutta a guscio  
*Nuts*

9. Sedano  
*Celery*

10. Senape  
*Mustard*

11. Sesamo  
*Sesame*

12. Molluschi  
*Shellfish*