

CAPRICCIO

RISTORANTE

Cos'è un Capriccio?

Voglia improvvisa e bizzarra, spesso ostinata. Un componimento strumentale di forma varia e libera di carattere fantasioso, quasi improvvisato, che affida l'esecuzione di un passo (piatto) alla libera interpretazione dell'artista (chef).

In architettura il concetto di capriccio è accostato alla definizione di "follia" in quanto raffigura una follia agli occhi dello spettatore (cliente).

E' questa la nostra filosofia di cucina, con alla base la ricerca accurata della materia prima, in modo da poter offrire cibi assolutamente esclusivi frutto di un'alchimia di fattori presenti nel DNA del nostro chef Graziano Accolla.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

* . Rispetto della catena del freddo come richiesto dalla normativa vigente per tutto il pesce crudo somministrato (Reg.Ce n° 853/2004): si procede infatti nell'attività di servire il pesce fresco sensibile ai fenomeni di parassitosi, (le specie più coinvolte sono : PESCE SCIABOLA, SURO o SUGARELLO, SGOMBRO, MELU' o POTASSOLO, NASELLO se grande, MOLO o MERLANO, TONNETTO, TOMBARELLO, PALAMITA, ARINGA , ALICE, RANA PESCATRICE, BRANZINO o SPIGOLA, SARDINA, TONNO e il PESCE SPADA, ma anche SEPPIE e CALAMARETTO) previo abbattimento termico e congelamento per almeno 24 ore. L'abbattimento a bassa temperatura serve per eliminare i parassiti e permetterne l'utilizzo a crudo senza rischi, così come avviene con la cottura che elimina il parassita. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Informativa ai sensi del R.CE 1169/2011 Art 44, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. I cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni, e che non è possibile escludere una contaminazione crociata Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti che derivano dai cereali;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- frutta secca, tra cui nocciole (*Corylus Avellana*), mandorle (*Amygdalus Communis L.*), noci africane (*Junglans Regia*), anacardi

(*Anacardium Occidentale*), noci Pecan [*Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch*], noci brasiliane (*Bertholletia Excelsa*), pistacchi (*Pistacia*

Vera), noci di Macadamia e di Queensland (*Macadamia Ternifolia*) e prodotti a base di frutta secca;

- sedano e prodotti a base di sedano;
- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO

Per degustare a pieno la filosofia della nostra cucina, lo Chef consiglia ad ogni Ospite di ordinare i nostri percorsi degustazione:

Tentazioni	60€
------------	-----

Emozioni	75€
----------	-----

Ad occhi chiusi	110€
-----------------	------

Acqua	5€
-------	----

Caffè	2€
-------	----

Te, tisane	3€
------------	----

Coperto	3€
---------	----

Percorso degustazione:

Tentazioni

Benvenuto dello Chef

Capone, crema di cavolfiore, cavolfiore acidulo

Fusilloni, crema di zucca, ombrina, feta

Spatola croccante, crema all'Amatriciana, indivia riccia

Dessert

In abbinamento proponiamo una degustazione vini da 3 calici al costo di 30€

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Percorso degustazione:

Emozioni

Benvenuto dello Chef

Focaccia di pesce crudo*, limone

Polpo*, crema di carote allo zenzero, patate dolci

Linguina trafilata in bronzo, porro, crudo di gambero rosso

Ombrina, emulsione di pomodoro secco, senape selvatica

Dessert

In abbinamento proponiamo una degustazione vini da 4 calici al costo di 40€

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Prodotto congelato*

Percorso degustazione:

Ad occhi chiusi

Menu a mano libera dello Chef
(8 portate)

In abbinamento proponiamo una degustazione vini da 6 calici al costo di 60€

I percorsi degustazione devono essere uguali e intrapresi da tutto il tavolo, non sono divisibili.

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

Antipasti

Focaccia di pesce crudo*, limone	26€
Capone, crema di cavolfiore, cavolfiore acidulo	22€
Polpo*, crema di carote allo zenzero, patate dolci	22€
Galletto alla pizzaiola	22€

Per una corretta esperienza nel nostro Ristorante, non si servono meno di due portate per commensale

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a chiedere al nostro staff

*Prodotto congelato

Primi

Linguina trafilata in bronzo, porro, crudo di gambero rosso 24€

Fusilloni, crema di zucca, ombrina, feta 24€

Linguina trafilata in bronzo, cavolo viola, fonduta di grana 24€

Per una corretta esperienza nel nostro Ristorante, non si servono meno di due portate per commensale

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff

Secondi

Spatola croccante, crema all'Amatriciana, indivia riccia	26€
Ombrina, emulsione di pomodoro secco, senape selvatica	26€
Maiale, crema di cavolfiore, carote	26€
Filetto di Manzo, patate dolci, cavolo cappuccio	26€

Per una corretta esperienza nel nostro Ristorante, non si servono meno di due portate per commensale

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff

Dessert

Crumble al pistacchio, ricotta, gelato al pistacchio 10€

Tartelletta, cremoso alla nocciola, caramello salato 10€

Mele alla cannella, noci, gelato al marsala 10€

Il menu può seguire variazioni in base alla disponibilità di mercato

Gli allergeni sono a vostra disposizione vi invitiamo a comunicarli al nostro staff

CARTA DEI VINI

Bollicine Sicilia

ALESSANDRO VIOLA	Blanc de Blancs	s.a.	Catarratto	68
ELIOS	Blanc de Blancs	2021	Catarratto	60
SERGIO DRAGO	Mosso Ancestrale	2022	Catarratto	36
ALDO VIOLA	Brutto Ancestrale	2023	Catarratto	38
ALDO VIOLA	Brutto Rosè Ancestrale	2023	Syrah, Nerello Mascalese, Perricone	40
MARCO DE BARTOLI	Terzavia Brut	2021	Grillo	60
COPPOLA	Settantuno Charmat	s.a.	Grillo	30
GIUSEPPE LAZZARO	Zoé Rosè Ancestrale	2022	Nerello Mascalese	42

Bollicine Italia

DIVELLA-GUSSAGO	Blanc de blancs dosaggio zero 36 mesi	s.a.	Chardonnay	80
DIVELLA-GUSSAGO	Clò Clò Rosè dosaggio zero 42 mesi	s.a.	Pinot Nero	110
ROCCO DI CARPENETO	Andeira Ancestrale	2021	Barbera	35

Champagne

DOM PERIGNON	Vintage	2006	Pinot Nero, Chardonnay	400
STEPHANE BRETON	Brut	s.a.	Pinot Nero, Chardonnay	60
RUINART	Brut	s.a.	Chardonnay, Pinot Noir,	110
RUINART	Brut Rosè	s.a.	Pinot Meunier	160
PERRIER-JOUET	Grand Brut	s.a.	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay	115

Bollicine Estere

BERNARD HAAS	Cremant d'Alsace	s.a.	Pinot Blanc, Pinot Grigio	45
DR. LOOSEN (GERMANIA)	Riesling Trocken	s.a.	Riesling Trocken	40
CELLERS DE CAN SURIOL (SPAGNA)	Azimut Cava Blanc Brut Nature	2021	Macabeu, Parellada, Xarel.lo	30
BODEGA AVINYO (SPAGNA)	Brut Nature Reserva	2018	Xarel.lo, Macabeo	45
PONGRACZ (SUD AFRICA)	Methode Cup Classique	s.a.	Chardonnay, Pinot Noir	40

Bianchi Sicilia

Val di Noto

<i>IL MORTELLITO</i>	Calaiancu	2023	Grillo, Catarratto	30
IL MORTELLITO	Viària	2023	Moscato	38
SALVATORE MARINO	Turi	2022	Catarratto	32
COS	Pithos	2022	Grecanico	45

Val Demone

SRC	Etna	2022	Carricante, Grecanico	65
FRANCESCO MODICA	Sciauru	2022	Carricante, Grecanico, Grecanico, Carricante, Minnella, Catarratto,	44
ENRICA CAMARDA	Numuru Setti	2023	Moscato	38
TENUTE DI NUNA	Nuna	2018	Carricante	55
TENUTE DI NUNA	Nuna	2022	Carricante	48
TENUTE DI NUNA	Nuna Superiore	2020	Carricante	76

EDUARDO TORRES ACOSTA	Versante Nord	2022	Minnella, Carricante, Catarratto, Coda di Volpe, Gracanico, Insolia	46
I VIGNERI	Vigna di Milo	2020	Carricante Chenin Blanc, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Savagnin,	90
I VIGNERI	Primavera	2022	Carricante	60
I VIGNERI	Aurora	2022	Carricante	55
I VIGNERI	Aurora	2023	Carricante	50
TENUTE PARATORE	1903	2019	Carricante, Catarratto	60
TENUTE PARATORE	Maria Paola	2018	Carricante, Catarratto	200
VIGNETI VECCHIO	Sciare Vive	2022	Carricante	46
IUPPA	Lindo Superiore	2022	Carricante	55

Val di Mazara

ALDO VIOLA	Egesta	2019	Grillo	68
ALESSANDRO VIOLA	Note di Bianco	2023	Grillo	38
BARRACO	Biancammare	2023	Grillo	40
SERGIO DRAGO	Macerato	2021	Catarratto	46
BADALUCCO	Griddu Verde	2021	Grillo, Verdejo	46
MARCO DE BARTOLI	Grappoli del grillo	2021	Grillo	68
MARCO DE BARTOLI	Grappoli del grillo	2022	Grillo	62
MARCO DE BARTOLI	Pietra Nera	2022	Zibibbo	60
MARCO DE BARTOLI	Pietra Nera	2023	Zibibbo	55
MARCO DE BARTOLI	Lucido	2023	Catarratto	30

GUCCIONE	15/16	15/16	Trebbiano	46
GUCCIONE	T	2017	Trebbiano	46
VITE AD OVEST	Vurgo	2021	Catarratto, Grillo	40
VITE AD OVEST	Vurgo	2022	Catarratto, Grillo	36
LA VELA	Strallo	2022	Grillo	45
ELIOS	Modus Bibendi	2023	Grillo	30

Rosati Sicilia

ABBAZIA SAN GIORGIO	Cloé	2020	Nerello Mascalese	46
BARRACO	Rosammare	2021	Nero d'Avola	38
TENUTE PARATORE	Barone Paratore	2018	Nerello Mascalese	60
SALVATORE MARINO	Turi	2022	Syrah	32
FRANCESCO MODICA	Dedicato	2022	Nerello Mascalese	40
GIUSEPPE LAZZARO	Spariggiu	2022	Nerello Mascalese	40

Rossi Sicilia

Val di Noto

SALLEMI	Terre di Conventazzo	2015	Nero d'Avola	36
COS	Frappato	2022	Frappato	34
COS	Cerasuolo di Vittoria	2021	Nero d'Avola, Frappato	42
COS	Pithos	2021	Nero d'Avola	42
SALVATORE MARINO	Turi	2023	Nero d'Avola	32
IL MORTELLITO	Calaniuru	2022	Nero d'Avola	30

LAMORESCA	Nerocapitano	2023	Frappato	42
 <i>Val Demone</i>				
CANTINE RUSSO	Rampante	2012	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	65
ENRICA CAMARDA	Fermento	2022	Nerello Mascalese	38
TENUTA DELLE TERRE NERE	Etna	2019	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	50
SRC	Etna	2018	Nerello Mascalese	65
I VIGNERI	Radica	2023	Grenache	62
I VIGNERI	I Vigneri	2021	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	55
I VIGNERI	I Vigneri	2022	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	50
I VIGNERI	Palmento & Anfora	2022	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	50
EDUARDO TORREA AGOSTA	Versante Nord	2020	Nerello Mascalese	42
FRANCESCO MODICA	Sciaranuova	2018	Nerello Mascalese	38
FRANCESCO MODICA	Nonno Ciccio	2018	Nerello Mascalese	42
TENUTE PARATORE	Barone di Brocato	2017	Nerello Mascalese, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	70
TENUTE PARATORE	1864	2017	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	90
TENUTE PARATORE	Prephylloxera	2017	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	250
TENUTE PARATORE	Giovanni Paratore	2017	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	350
STANZA TERRENA	La vie fuille	2019	Nerello Mascalese	50
VIGNETI VECCHIO	Donna Bianca	2021	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	52

Val di Mazara

ALDO VIOLA	Guarini Coccinella	2022	Syrah	40
BADALUCCO	Dos Tierras	2018	Nero d'Avola, Tempranillo	46
GUCCIONE	"P"	2018	Perricone	48
LA VELA	Boma	2020	Syrah, Perricone	38

Bianchi Italia

Sudtirol-Alto Adige

ST. MICHAEL EPPAN	Sanct Valentin	2021	Sauvignon Blanc	60
ST. MICHAEL EPPAN	Sanct Valentin	2021	Gewurztraminer	60
HARMANN DONA	Chardonnay	2023	Chardonnay	38
HARMANN DONA	Gewurztraminer	2023	Gewurztraminer	42

Friuli Venezia Giulia

DUE DEL MONTE	Ribolla Gialla	2020	Ribolla Gialla	35
---------------	----------------	------	----------------	----

Piemonte

VIGNETI MASSA COLLI TORTONESI	Sterpi Derthone	2021	Timorasso	110
VIGNETI MASSA COLLI TORTONESI	Derthona	2022	Timorasso	42
ROCCO DI CARPENETO	Reis	2021	Cortese	32

Marche

ANDREA FELICI	Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore	2021	Verdicchio	32
---------------	--	------	------------	----

Rossi Italia

Sudtirol-Alto Adige

HARTMANN DONA	Pinot Nero	2020	Pinot Nero	60
HARTMANN DONA	Pinot Nero	2021	Pinot Nero	55
HARTMANN DONA	Lagrein	2020	Lagrein	45

Veneto

VIGNETI DI ETTORE	Valpolicella Ripasso	2020		45
VIGNETI DI ETTORE	Amarone della Valpolicella Classico	2017	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina	105
VIGNETI DI ETTORE	Amarone della Valpolicella Classico	2019	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina	95
CORTE SANT'ALDA	Valpolicella Ca fiui	2022	Corvina, Rondinella, Molinara	38
CORTE SANT'ALDA	Valpolicella Ripasso Adalia Balt	2021	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	40

Toscana

CASTELL'IN VILLA	Chianti Classico	2018	Sangiovese	58
IL POGGIONE	Brunello di Montalcino	2017	Sangiovese	95

Piemonte

ROCCO DI CARPENETO	Aur-Oura	2020	Dolcetto	30
ROCCO DI CARPENETO	Ra Neira	2019	Nebbiolo	40
ROCCO DI CARPENETO	Rapp	2019	Barbera	35
ROCCO DI CARPENETO	Los Na	2019	Dolcetto	36

CASCINA ALBERTA	Langhe Nebbiolo	2021	Nebbiolo	35
-----------------	-----------------	------	----------	----

Abruzzo

IMPRESSIONI DI GIANNI SINESI	Rocce e Fiori	2021	Montepulciano	70
---------------------------------	---------------	------	---------------	----

Lazio

COTARELLA	Montiano	2018	Merlot	100
-----------	----------	------	--------	-----

Puglia

NATALINO DEL PRETE	Natali	2022	Primitivo	34
--------------------	--------	------	-----------	----

Bianchi Germania

DR. LOOSEN	Wehlener Sonnenuhr	2017	Riesling Spatlese	80
------------	--------------------	------	-------------------	----

DR. LOOSEN	Wehlener Sonnenuhr	2021	Riesling Trocken	120
------------	--------------------	------	------------------	-----

MARKUS MOLITOR	Alte Reben	2018	Riesling Trocken	80
----------------	------------	------	------------------	----

MARKUS MOLITOR	Alte Reben	2021	Riesling Trocken	70
----------------	------------	------	------------------	----

HORST SAUER	Escerndorfer Lump	2021	Riesling Trocken	70
-------------	-------------------	------	------------------	----

HEYMANN-LOWENSTEIN	Riesling	2018	Riesling Trocken	40
--------------------	----------	------	------------------	----

STEIN	Traubenflusterer	2022	Riesling Trocken	38
-------	------------------	------	------------------	----

VON SCHUBERT	QBA Schloss Trocken	2022	Riesling Trocken	45
--------------	---------------------	------	------------------	----

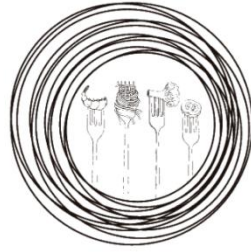
Bianchi Spagna

BODEGAS ALBAMAR	Rias Baixas DO Albamar	2022	Albarino	42
-----------------	------------------------	------	----------	----

AUGALEVADE	Mercenario Blanco	2021	Treixadura Chardonnay, Torrontes, Jaen Blanco, Granacha	42
BODEGA CAUZON	Cauzon blanco	2022	Blanca	38
<i>Bianchi Francia</i>				
MOREAU NAUDET	Chablis	2020	Chardonnay	120
MOREAU NAUDET	Chablis	2022	Chardonnay	110
CHRISTOPHE ET FILS	Chablis Vieilles Vignes Pouilly Fumé De la terre Aux	2021	Chardonnay	70
ROGER PABIOT	Etoiles Sancerre cuvee Les	2020	Sauvignon Blanc	80
JEAN MAX ROGER	Caillottes	2022	Sauvignon Blanc	65
FRANCOIS GAY	Bourgogne Aligotè	2022	Aligotè Riesling, Muscat d'Alsace, Sylvaner, Pinot	50
FERNARD ENGEL	Edelzwicker Rèserve	2022	Bianco Riesling, Muscat d'Alsace, Sylvaner, Pinot	35
FERNARD ENGEL	Edelzwicker Rèserve	2020	Bianco	40
FERNARD ENGEL	Sylvaner Réserve	2021	Sylvaner	38
FERNARD ENGEL	Sylvaner Réserve	2020	Sylvaner	45
FERNARD ENGEL	Gewurztraminer Rèserve	2022	Gewurztraminer	40
BERNARD HAAS	Cotes de Kaysersberg	2019	Pinot Grigio	40
BERNARD HAAS	Reserve Personelle	2022	Riesling	40
SYLVAIN PATAILLE	Borgogne Aligotè Classique	2021	Aligotè	60
SYLVAIN PATAILLE	Borgogne Aligotè Classique	2022	Aligotè	55
DOMAINE DE LA RENARDIERE	Savagnin	2018	Savagnin 48 Mois Sous Voile	60

DOMAINE DE LA RENARDIERE	Jurassique Muscadet Sevre et Maine	2020	Chardonnay	60
DOMAINE DE LA PEPIERE	AOC	2021	Melon de Borgogne	30
<i>Bianchi Grecia</i>				
ARGYROS	Assyrtiko	2022	Assyrtiko	82
<i>Bianchi Nuova Zelanda</i>				
SAINT CLAIR	Bishop's Leap	2022	Sauvignon Blanc	30
<i>Bianchi Sud Africa</i>				
FLEUR DU CAP	Sauvignon Blanc	2021	Sauvignon Blanc	35
<i>Bianchi Ungheria</i>				
DISZNOKO	Furmint Dry	2022	Furmint	40
<i>Rosati Francia Provence</i>				
CHATEAU D'ESCLANS	Whispering Angel	2021	Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren	55
<i>Rossi Francia</i>				
JEAN-LUC JAMET	Valine	2018	Syrah	60
DOMAINE VIRELY	Bourgogne Rouge Savigny Les Beaune Vieilles	2021	Pinot Noir	70
DOMAINE MICHEL ECARD	Vignes	2018	Pinot Noir	80
ERIC TEXIER	Cotes du Rhone AOC Chat	2021	Grenache, Cinsault,	35

	Fou		Carignan, Chasselas	
DOMAINE DE LA RENARDIERE	Ploussard	2022	Ploussard	60
 <i>Rossi Spagna</i>				
BODEGAS CINCO LEGUAS	Vinos de Madrid DO La Maldición Tinto Fino	2022	Tempranillo y Malvar	30
BODEGA CAUZON	Pinoir	2022	Pinot Noir	45
 <i>Rossi Sud Africa</i>				
FLEUR DU CUP	Pinotage	2020	Pinotage	40
 <i>Rossi Cile</i>				
LAS CONDES	Central Valley	2021	Carmenere	28



CAPRICCIO

RISTORANTE

What is Capriccio?

Sudden and bizarre desire, often obstinate. An instrumental composition with a varied and free form of an imaginative, almost improvisatory character, which entrusts the execution of a step (flat) to the free interpretation of the artist (chef).

In architecture, the concept of whim is compared to the definition of "madness" as it represents madness in the eyes of the viewer (client).

This is our cooking philosophy, based on the careful research of the raw material, in order to be able to offer absolutely exclusive foods, the result of an alchemy of factors present in the DNA of our chef Graziano Accolla.

According to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the

provision of food information to consumers. Do you have a Food Allergies or Intolerances? Food sold here may contain or have into

contact with follow substances or products causing allergies or intolerances:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof;
7. Milk and products thereof (including lactose);
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

Let us know, if there is any food that may cause an allergic reaction. If you would like to know the ingredients of any food sold here, a member of staff will be happy to assist you.

Please ask before you order.

To enjoy fully the philosophy of our kitchen chef recommends every guest order at least two of our courses or tasting menu

Tentazioni 60€

Emozioni 75€

Ad occhi chiusi 110€

Water 5€

Espresso 2€

Tea 3€

Cover charge 3€

Tasting menu:

Emozioni

Focaccia with raw fish*, lemon

Octopus*, ginger carrots cream, sweet potato

Linguine, leek, raw prawn

Croaker fish, dry tomato mayonnaise, bitter wild vegetable

Dessert

In combination we offer a wine pairing from 4 glasses at a cost of 40€

We invite our customers to notify at the staff of some allergies or intolerances

The tasting menu must be the same and ordered by everybody at the table, they are not divisible.

Frozen Product *

Tasting menu:

Tentazioni

Capone fish, cauliflower

Fusilloni, pumpkin sauce, croate fish, feta cheese

Spatula fish, Amatriciana sauce, Belgian endive

Dessert

In combination we offer a wine pairing from 3 glasses at a cost of 30€

The tasting menu must be the same and ordered by everybody at the table, they are not divisible.

Tasting menu:

Ad Occhi Chiusi

Chef's free hand menu
follows the daily inspiration of the chef
(8 courses)

In combination we offer a wine pairing from 6 glasses at a cost of 60€

The tasting menu must be the same and ordered by everybody at the table, they are not divisible.

Starter

Focaccia with raw fish*, lemon	26€
Octopus*, ginger carrots cream, sweet potato	22€
Capone fish, cauliflower	22€
Cockerel “pizzaiola” style	22€

Pasta

Linguine, leek, raw prawn	22€
Fusilloni, pumpkin sauce, croaker fish, feta cheese	22€
Linguine, purple cabbage, grana cheese fondue	22€

For a correct experience in our Restaurant we serve a minimum of two courses a la carte for each customer

Frozen product*

Second Courses

Spatula fish, Amatriciana sauce, Belgian endive 26€

Croaker fish, dry tomato mayonnaise, bitter wild vegetable 26€

Pork, cauliflower sauce, carrots 26€

Beef Filet, sweet potato cream, kale 26€

Dessert

Ricotta cheese, pistacchio ice cream 10€

Tartlet, hazelnuts creamy, salted caramel 10€

For a correct experience in our Restaurant we serve a minimum of two courses a la carte for each customer excluded dessert