

CARCIOFO CROCCANTE, PECORINO, BOTTARGA DI MUGGINE	13
POLPO ARROSTITO, PATATE, CIME DI RAPA	15
GAMBERI IN CROSTA DI ARACHIDE, SCAROLA, CREMA DI FOIE GRAS	15
CARNE CRUDA BATTUTA, TUORLO D' UOVO, PARMIGIANO	13
VITELLO COTTO ROSA, SALSA TONNATA, ACCIUGHE, CAPPERI	13
SPAGHETTI, MOSCARDINI, NERO DI SEPPIA	16
TAGLIOLINO, CACIO, PEPE, SCAMPI, LIME	16
GNOCCHETTI, RANA PESCATRICE, POMODORINI, PORRO TOSTATO	16
TAJARIN AL RAGU' DI SALSICCIA	14
LINGUA ARROSTITA, CIME DI RAPA, GAMBERO ROSSO	18
BACCALA', BROCCOLI, SPUMA DI PEPERONE ARROSTITO	18
CALAMARI SCOTTATI, ZAFFERANO, SALSA AGRUMATA, CAVOLO NERO	18
BRASATO AL BAROLO CON FONDENTE DI PATATA	18

PANNA COTTA, MOU, NOCCIOLA SALATA	8
BABA' , CREMA AL LIMONE	8
CIOCCOLATO FONDENTE, PISTACCHIO, LAMPONE	8
PAN DI SPAGNA, MASCARPONE, CAFFE', CARDAMOMO	8
COPPA GELATO	5

---

CRESPIY ARTICHOKE, PECORINO CHEESE AND BOTTARGA	13
FRIED OCTOPUS, POTATOES AND TURPIN TOPS	15
PRAWNS WITH PEANUTS CRUST, BATAVIAN ENDIVE SALAD AND FOIE GRAS SOUCE	15
VEAL TARTARE, EGG YOLK SAUCE AND PARMESAN	13
PINK COOKED VEAL, TUNA SAUCE, ANCHOVIES AND CAPERS	13
SPAGHETTI, BABY OCTOPUS AND CUTTLEFISH BLACK	16
TAGLIOLINI PASTA WITH PECORINO CHEESE, PEPPER, SCAMPI AND LIME	16
SMALL GNOCCHI, MONKFISH, CHERRY TOMATOES AND LEEK	16
TAJARIN PASTA WITH SAUSAGE RAGU'	14

VEAL TONGUE, TURNIP TOPS AND RED PRAWNS	18
CODFISH, BROCCOLI, TARALLI AND PEPPER MOUSSE	18
SQUIDS WITH SAFFRAN, BLACK CABBAGE AND CITRUS SAUCE	18
BAROLO BRAISED VEAL AND SOFT POTATOES	18
PANNA COTTA, MOU AND SALTED HAZELNUTS	8
BABA' AND LEMON CREAM	8
DARK CHOCOLATE, PISTACCHIO AND RASPBERRY	8
SPONGE CAKE, MASCARPONE CREAM, COFFEE AND CARDAMOM	8
ICE CREAM CUP	5