Si sta come d'autunno
As Autumn leaves

Zuppa di bietole, zucca e castagne
Swiss chard, squash and chestnut soup

18

Linguine ai lupini, puntarelle, cipollotto e peperoncino
Linguine with lupini clams, puntarelle chicory, spring onion and chili pepper

23

(1/14)

Cavolviore alla griglia,
salsa al curry, crumble cacio&pepe
Grilled cauliflower, curry sauce, cacio&pepe crumble

18

(1/6/7/8/9)

Baccalà in guazzetto di pomodorini gialli,
ceci, maggiorana e porro fermentato
Stewed baccalà cod,
yellow cherry tomatoes and chickpeas,
marjoram and fermented leek

24

(4/9/12)

Semifreddo alle castagne e cioccolato
Seasonal chestnut and chocolate parfait

12

(3/7)

Disponibile anche come menù degustazione
Also available as tasting menu

60

(tutti gli allergeni indicati tra parentesi, vedere pagina finale) /
(all allergenes in brackets, see last page)

Menù Degustazione
Tasting Menu

Mediterraneo

Menù di 6 portate, a scelta dello Chef
6-course tasting menu, Chef's choice

80

Si sta come d'Autunno

Menù di 5 portate
5-course tasting menu, "As Autumn leaves"

60

Vegetariano

Menù di 5 portate, a scelta dello Chef
5-course tasting menu, Chef's choice

60

Il Menù Degustazione
va ordinato per tutto il tavolo

Non disponibile dopo le 21:30
Non disponibile a pranzo

The Tasting Menu must be ordered
for the whole table

Not available after 9:30 pm
Not available at lunchtime

Comunicare eventuali allergie al personale di sala
Please inform our staff about any allergies

Coperto / Cover charge

Il Caviale / *Caviar*

Caviale italiano Vivari di Calvisano,
serviti con blinis, panna acida di yogurt di bufala,
carpaccio di fichi bianchi del Cilento
Premium Italian Vivari caviar from Calvisano,
served with blinis, buffalo yoghurt sour cream,
Cilento white fig carpaccio

(1/4/7)

Siberiano 10g

45

Insalate & zuppe / *Salads*

Insalata di lattughino, mela annurca, mirtilli, noci e caprino
Baby lettuce salad, annurca red apple, blueberries, walnuts, and caprino goat cheese

16
(7/8/12)

Insalata di scarola riccia, radicchio, finocchi e noci all'aceto balsamico
Escarole salad, radicchio, fennel and walnuts, balsamic vinegar dressing

16
(8/12)

Zuppa di lenticchie, miglio e calamaretti
Lentil, millet and tiny calamari

20
(*/9/14)

(tutti gli allergeni indicati tra parentesi, vedere pagina finale) / (all allergenes in brackets, see last page)

Antipasti / *Starters*

Polpo alla griglia,
hummus di ceci al rosmarino, vinaigrette all'aglio nero
Grilled octopus
rosemary chickpea hummus, black garlic vinaigrette

25

(*/11/12/14)

Uovo fritto, bietole e tartufo nero
Deep-fried egg, swiss chards and black truffle

20

(1/2/3/4/6/7/10/11/13/14)

Gran crudo di pesce e crostacei,
soia e zenzero, miele al peperoncino
(per 1 persona / per 2 persone)
Mixed raw fish and crustaceans,
soy and ginger reducti on, chili honey
(for 1 person / for 2 people)

45/70

(*/2/4/6/14)

Tartare di ricciola, mandorle e germogli misti,
crema acida allo yogurt di bufala e salsa al melograno
Kingfish tartare, almonds and green sprouts,
buffalo yogurt sour cream with pomegranate sauce

24

(*/4/7/8)

Carpaccio di scamone di manzo,
torrone di nocciole al miele, cacioricotta di capra del Cilento
Beef rump carpaccio,
honey hazelnut nougat, Cilento cacioricotta goat cheese

20

(*/7/8)

(tutti gli allergeni indicati tra parentesi, vedere pagina finale) / (all allergenes in brackets, see last page)

Primi / *Pasta*

Risotto ai carciofi, castagne e limone
min. 2 persone
Risotto with artichokes, chestnuts, and lemon
min. 2 people

24
(9)

Ravioli cacio & pepe, al tartufo nero
Ravioli cacio & pepe, with black truffle

24
(*/1/3/7)

Spaghetti integrali all'aglio nero,
crema di broccoli baresi, tartare di gamberi al pepe di Sichuan
Whole-wheat spaghetti with black garlic,
broccoli velouté, shrimp tartare with Sichuan pepper

23
(*/1/2)

Mezzi paccheri al ragù di pesce,
pomodorini gialli e pane alle erbe
Mezzi paccheri pasta with fish ragout,
yellow cherry tomatoes and herbed bread crumbs
25
(1/4)

Candele alla genovese napoletana
Candele pasta with traditional beef and onion "genovese" ragout

22
(1/9/12)

Tutti i primi possono contenere tracce di: / All our pastas may contain traces of: 1/2/3/6/7/10/12/13
(tutti gli allergeni indicati tra parentesi, vedere pagina finale) / (all allergenes in brackets, see last page)

Secondi / *Main Courses*

Trancio di ricciola arrosto,
purea di sedano rapa, puntarelle al limone e colatura di alici
Grilled kingfish fillet,
celeriac velouté, puntarelle chicory and anchovy sauce

28
(4/9)

Frittura di gamberi e calamari,
salsa tartara alle papaccelle napoletane
Fried shrimps and calamari,
tartare sauce with Neapolitan pickled bell peppers

24
(*/1/2/3/4/6/10/11/12/13/14)

Filetto di manzo podolica, crema di carciofi, fungo cardoncello
Podolica beef tenderloin, artichoke velouté, king trumpet mushroom

28
(9/12)

Pancia di maiale in dolce cottura,
chutney di mele all'anice stellato, riduzione alla birra strong ale, patate al forno
Low-temperature pork belly,
star anise and apple chutney, strong-ale beer reduction, baked potatoes

24
(9/10/12)

Costata di vacca frisona a lunga frollatura (40-50gg),
contorni di verdure miste
Selected 40 to 50 day dry-aged local beef ribeye steak,
mixed side vegetables

90/kg

(tutti gli allergeni indicati tra parentesi, vedere pagina finale) / (all allergenes in brackets, see last page)

Contorni/ *Side dishes*

Gran selezione di verdure di stagione
(per 1 persona / 2 persone)
Assorted selection of seasonal vegetables
(for 1 person / for 2 people)

18/26

Patate novelle al forno
Baked new potatoes

Pasticcio di patate con carciofi e radicchio
Mashed potatoes with artichokes and radicchio

Broccoli di rapa al peperoncino
Broccoli rabe with chili pepper

Scarola saltata con olive e capperi
Sautéed escarole with olives and capers

Zucca violina saltata
Sautéed butternut squash

Involtini di verza con pinoli e uvetta
Savoy cabbage rolls with pine nuts and raisins

Involtini di scarola con olive e capperi
Escarole rolls with olives and capers

7

(i nostri contorni possono contenere 1/3/7/8/9, vedere pagina finale) / (our sides may contain 1/3/7/8/9, see last page)

Pizze

AL POMODORO / WITH TOMATO SAUCE

(1/6/7/10/12/13)

La San Marzano Dop
Bocconcini di mozzarella di bufala, pelati San Marzano Dop, basilico
Buffalo mozzarella, Dop San Marzano tomato, basil

16

Diavola
Fior di latte, pomodoro, salame piccante
Mozzarella, tomato, spicy salami

15

Leone capriccioso
Fior di latte, pomodoro, carciofini alla griglia,
misto funghi, prosciutto cotto affumicato, olive salella
Mozzarella, tomato, grilled artichokes, mixed mushrooms, smoked ham, salella olives

17

Taverna
Fior di latte, pomodoro, pomodorini al basilico, aglio, origano, peperoncino
Mozzarella, tomato, cherry tomatoes, garlic, oregano, chili
14

LE FOCACCE & SENZA MOZZARELLA / (NO-MOZZARELLA PIZZAS)

(1/6/10/12/13)

Pizza Laurito
Scarola saltata, acciughe di Cetara,
scaglie di provolone del Monaco, pomodorini gialli
Sautéed escarole, Cetara anchovies,
local provolone cheese shavings, yellow cherry tomatoes

17
(4/7)

Marinara Dop
Pelati San Marzano Dop, pomodorini, aglio, origano
Dop San Marzano tomato, cherry tomatoes, garlic, oregano

14

Terra Madre
Impasto integrale, pomodorini al basilico,
aglio, origano, acciughe di Cetara, peperoncino
Whole-wheat dough, cherry tomatoes, garlic, oregano, Cetara anchovies, chili

16
(4)

a richiesta mozzarella senza lattosio / lactose-free mozzarella available upon request
(tutti gli allergeni indicati tra parentesi, vedere pagina finale) / (all allergenes in brackets, see last page)

CON RIPIENI / FILL

(1/6/7/10/12/13)

Calzone classico
Ricotta di bufala, fior di latte, prosciutto cotto
Buffalo ricotta, Mozzarella, ham

18

BIANCHE / WHITES

(1/6/7/10/12/13)

San Martino
Fior di latte e provola affumicata, zucca, noci, tartufo nero
Mozzarella and smoked mozzarella, butternut squash, walnuts, black truffle

18
(8)

Angelica
Fior di latte, pomodorini al basilico, prosciutto cotto, Grana Padano
Mozzarella, oregano-cherry tomatoes, ham, basil, parmesan cheese

15

Cilentana
Fior di latte, pomodorini gialli "lucariello", cacioricotta di capra del Cilento
Mozzarella, yellow cherry tomatoes, Cilento "cacioricotta" goat cheese

16

Bufala in montagna
Fior di latte, speck, noci e blu di bufala
Mozzarella, speck, walnuts and buffalo blue cheese

19

Pier 85
Fior di latte, radicchio, fonduta di provolone del monaco, guanciale
Mozzarella, radicchio, provolone cheese fondue, pork cheek

18

Salsiccia & broccoli
Provola affumicata, cime di rapa al peperoncino, salsiccia al finocchietto
Smoked mozzarella, broccoli rabe with chili, fennel sausage

17

Dessert

Formaggi / Cheeses

Piccola selezione di formaggi italiani
(per 1 persona / per 2 persone)

Little Italian cheese selection
(for 1 person / for 2 persons)

15/25

Dolci/Dessert

Gelati & sorbetti alla frutta
Ice cream & fruit sorbets
8
(3/7)

Delizia al limone
Traditional lemon delight
10
(1/3/6/7/10/13)

Torta mousse al cioccolato Valrhona equatoriale 55% *oppure* **Abinao 85%**
Equatorial Valrhona 55% or Abinao 85% chocolate mousse cake
12
(1/3/6/7/10/13)

Tortino caldo al cioccolato fondente Valrhona Manjari 64%, gelato alla vaniglia
64% Valrhona Manjari dark chocolate hot lava cake, vanilla gelato
12
(1/3/6/7/10/13)

(tutti gli allergeni indicati tra parentesi, vedere pagina finale) /
(all allergenes in brackets, see last page)

Tiramisù classico al caffè
Traditional coffee tiramisù
10
(1/3/6/7/10/13)

Cheesecake alla ricotta di bufala, salsa ai frutti di bosco
Buffalo ricotta cheesecake, wild berry sauce
10
(1/6/7/10/13)

Mini cannoli alla ricotta di bufala e pistacchio di Bronte
Tiny cannoli with buffalo ricotta and Bronte pistachios
10
(1/2/3/6/7/8/10/12/13)

Semifreddo al torrone di mandorle, salsa al caramello
Almond nougat parfait, caramel sauce
12
(3/7/8)

Budino al cioccolato, pinoli, uvetta e arancia candita
Chocolate pudding, pine nuts, raisins and candied orange
10

Il caffè espresso (estratto con La Marzocco)
Our espresso (brewed with La Marzocco)

Miscela classica (60% arabica / 40% robusta)
Classic blend (60% arabic / 40% robust)
Arabica: Colombia & Brasile / Robusta: Uganda & Tanzania
2,5

Specialty monorigine (chiedi al nostro staff)
Single-origin specialty (ask our staff)
3,5

(tutti gli allergeni indicati tra parentesi, vedere pagina finale) /
(all allergenes in brackets, see last page)

Amari e vini dolci
Amari and dessert wines

Mons. Francesco Traversa, Traversa 1816 | *Moscato*

Piemonte

8

Ben Ryé passito di Pantelleria, Donnafugata | *Zibibbo*

Sicilia

10

Muffo, Sergio Mottura | *Zibibbo*

Sicilia

10

Vin Santo Nobles, 2007, Francesco Poli | *Nosiola*

Trentino-Alto Adige

15

Cantina Marilina, Gocce d'Autunno Rosso Passito | *Nero d'avola*

Sicilia

10

Niepoort, Port Tawny 10 YO | *Traditional Douro grape varieties*

Portogallo

8

Amaro Erbes Gran Riserva | *Fratelli Izzi*

Amaro Nepéta | *Nepèta*

Amaro Don Carlo | *Vecchio Magazzino Doganale*

Amaro Lemon | *Borgodea*

Amaro Amaro di Sicilia Sulè | *Belfiore*

5