


L'antipasti

Starters

Bocconcini di scampi, carciofo in due consistenze, stracciatella e pane alle acciughe <i>Scampi bites, textures of artichoke, stracciatella cheese, bread and anchovies crumbs</i>	20 Euro
Baccalà cotto a bassa temperatura, crema di anacardi, riduzione di melograno, foglie selvatiche e gin <i>Sous vide cod fish, cashew cream, pomegranate reduction, baby leaves and gin</i>	20 Euro
Tartare di manzo, spuma di patate al tartufo, spinacino e maionese di nocciole <i>Beef tartar, potato truffle mousse, baby spinach and hazelnut mayonnaise</i>	20 Euro
Macco di ceci con verdure crude e cotte <i>Chickpea "macco" cream with raw and cooked seasonal vegetables</i>	14 Euro

Primi piatti

First courses

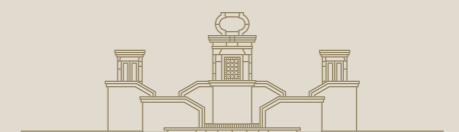
Spaghettone Mancini alla mugnaia, canocchie, salicornia e crema al prezzemolo <i>Spaghettone Mancini in 'mugnaia' sauce, mantis shrimp, parsley cream and samphire</i>	22 Euro
Risotto Acquarello allo zafferano, crema di finocchietto piccante, polvere di funghi porcini e germogli <i>Risotto of Acquerello rice, saffron, porcini mushroom powder, chilly wild fennel and sprouts</i>	24 Euro
 Tortelli di "vitello alla genovese", cremoso al pecorino e composta di mela cola <i>Veal 'genovese' tortelli, pecorino velouté and cola apple compote</i>	22 Euro
Plin ripieno di broccolo affogato, salsa di olive nere, tuma e polvere di cipolla bruciata <i>Plin fresh pasta filled up with a broccoli and wine stew, black olives sauce, tuma cheese and burnt onion powder</i>	20 Euro

Secondi piatti

Main courses

Darna di ricciola, crema di cavolfiore, lattughino arrosto, agretto all'arancia e polvere di alloro <i>Amberjack fillet, cauliflower cream, roasted baby lettuce, citrus jus and bay dust</i>	26 Euro
Spalla di maialino da latte, crema di topinambur, indivia belga e dashi ai funghi porcini <i>Suckling pig shoulder, topinambur cream, Belgian endive and porcini mushrooms dashi dressing</i>	22 Euro
Petto d'anatra sous vide, pak choi alla fiamma, crema di zucca, tocchetti di pompelmo e salsa teriyaki <i>Sous vide duck breast, flamed pak choi cabbage, pumpkin cream, grapefruit bites and teriyaki sauce</i>	26 Euro
Ombrina arrosto, crema di mandorle, verdure amare e riduzione di carruba <i>Roasted meagre, almond cream, wild bitter greens and carob reduction</i>	24 Euro
Fiore di carciofo alla Giudia, crema di pane, perlage di aceto balsamico, prezzemolo e parmigiano reggiano <i>Fried artichoke 'alla Giudia', bread sauce, balsamic vinegar perlage, parsley and parmesan cheese</i>	18 Euro

iPalici
RISTORANTE



Sfumatura vegetale

Vegetarian nuance

Macco di ceci con verdure crude e cotte

Chickpea "macco" cream with raw and cooked seasonal vegetables

Risotto Acquarello allo zafferano, crema di finocchietto piccante, polvere di funghi porcini e germogli

Risotto of Acquerello rice, saffron, porcini mushroom powder, chilly wild fennel and sprouts

Plin ripieno di broccolo affogato, salsa di olive nere, tuma e polvere di cipolla bruciata

Plin fresh pasta filled up with a broccoli and wine stew, black olives sauce, tuma cheese and burnt onion powder

Fiore di carciofo alla Giudìa, crema di pane, perlage di aceto balsamico, prezzemolo e parmigiano reggiano

Fried artichoke 'alla Giudìa', bread sauce, balsamic vinegar perlage, parsley and parmesan cheese

Cheesecake alla fragola, basilico e sorbetto al lampone

Strawberry cheese cake, basil and raspberry sorbet

70€

Abbinamento vini 3 calici 35€
Wine pairing 3 glasses 35€

Abbinamento vini 5 calici 55€
Wine pairing 5 glasses 55€

Terra di gusto

Flavor of the land

Tartare di manzo, spuma di patate al tartufo, spinacino e maionese di nocciola

Beef tartar, potato truffle mousse, baby spinach and hazelnut mayonnaise

🍷 Tortelli di vitello alla genovese, cremoso al pecorino e composta di mela cola

Veal 'genovese' tortelli, pecorino velouté and cola apple compote

Petto d'anatra sous vide, pak choi alla fiamma, crema di zucca, tocchetti di pompelmo e salsa teriyaki

Sous vide duck breast, flamed pak choi cabbage, pumpkin cream, grapefruit bites and teriyaki sauce

Spalla di maialino da latte, crema di topinambur, indivia belga e dashi ai funghi porcini

Suckling pig shoulder, topinambur cream, Belgian endive and porcini mushrooms dashi dressing

Sfera di ricotta vaccina e pera, crumble al cioccolato e salsa al cioccolato fondente

Ricotta and pear sphere, chocolate crumble and dark chocolate sauce

85€

Abbinamento vini 3 calici 35€
Wine pairing 3 glasses 35€

Abbinamento vini 5 calici 55€
Wine pairing 5 glasses 55€

Essenza di mare

Essence of the sea

Bocconcini di scampo, carciofo in due consistenze, straciatella e pane alle acciughe

Scampi bites, textures of artichoke, straciatella cheese, bread and anchovies crumbs

Baccalà cotto a bassa temperatura, crema di anacardi, riduzione di melograno, foglie selvatiche e gin

Sous vide cod fish, cashew cream, pomegranate reduction, baby leaves and gin

Spaghettone Mancini alla mugnaia, canocchie, salicornia e crema al prezzemolo

Spaghettone Mancini in 'mugnaia' sauce, mantis shrimp, parsley cream and samphire

Darna di ricciola, crema di cavolfiore, lattughino arrosto, agretto all'arancia e polvere di alloro

Amberjack fillet, cauliflower cream, roasted baby lettuce, citrus jus and bay dust

Mandarino, croccante al rosmarino, gelato al cioccolato Santo Domingo

Tangerine, rosemary crisp, Santo Domingo chocolate ice cream

95€

Abbinamento vini 3 calici 35€
Wine pairing 3 glasses 35€

Abbinamento vini 5 calici 55€
Wine pairing 5 glasses 55€

Nel rispetto della privacy vi invitiamo a disattivare la suoneria dei cellulari.

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattitore rapido della temperatura ai sensi del Reg. CE n.852/04.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, prego informare il personale di sala al fine di poterle garantire un'attenzione dedicata.

In respect of privacy, we invite you to remove the ringtone from your mobile phone.

We inform our esteemed customers that some products are treated with a rapid reduction of the temperature, as required by law Reg. CE n.852/04.

In case of allergies or intolerances, please inform the dining room staff, in order to guarantee dedicated attention.