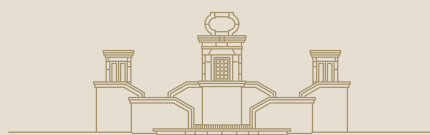


iPalici

RISTORANTE






## Antipasti

### Starters

- Bocconcini di scampi, carciofo in due consistenze, straciatella e pane alle acciughe** 20 Euro  
*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** 20 Euro  
*Sous vide cod fish, cashew cream, pomegranate reduction, baby leaves and gin*
- Tartare di manzo, spuma di patate al tartufo, spinacino e maionese di nocciole** 20 Euro  
*Beef tartar, potato truffle mousse, baby spinach and hazelnut mayonnaise*
- Macco di ceci con verdure crude e cotte** 14 Euro  
*Chickpea "macco" cream with raw and cooked seasonal vegetables*

## Primi piatti

### First courses

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

## Secondi piatti

### Main courses

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

# 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 Giudia, crema di pane, perlage di aceto balsamico, prezzemolo  
e parmigiano reggiano**

*Fried artichoke 'alla Giudia', 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, stracciatella e pane alle acciughe**  
*Scampi bites, textures of artichoke, stracciatella 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**  
*Spaghettoni 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 rispettabile 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.