



Menu' Cena

Al centro Tavola

Da condividere:

3,5,7,12

Tartare di bovino toccata al bbq
olandese al sifone e cipollotto

12

5,7,10,12

C-carota

crema di carote, carote arrostate e carote
marinate

10

4,5,7,12

Carciofo al bbq

salsa alle acciughe e olio alla menta

20

3,5

Uovo poché

verdure di stagione in 2 consistenze

12

Main

- 1,4,5,7
Spaghetto Monograno Felicetti
acciughe siciliane e muddica
18
- 1,3,7,12
Plin di coniglio alla ligure
maggiorana e olive
18
- 7,12
Spiedino di diaframma
crema di finocchio mantecata al burro
26
- 1,2,3,4,6,11,14
Sovracoscia di pollo alla piastra
teriyaki e sticky rice furikake
24
- 4,5,12
Baccalà in olio cottura
verdure di stagione croccanti dressing acido
26
- 1,6,12
Barbabietola al forno
salsa al miso, mezcal, arancia e zenzero candito
18

Coperto e pane artigianale a lievito madre

2,5

In the middle of the table

To share:

3,5,7,12

Barbecued beef tartare

siphon hollandaise sauce and spring onion

12

5,7,10,12

C-carota

carrot cream, roasted carrots and marinated
carrots

12

4,5,7,12

Barbecued artichoke

anchovy sauce and mint oil

20

3,5

Poached egg

seasonal vegetables in two textures

12

Main

Felicetti Monograno Spaghetti ^{1,4,5,7}
Sicilian anchovies and muddica
18

Ligurian-style rabbit ravioli ^{1,3,7,12}
marjoram and olives
18

Skewer of diaphragm ^{7,12}
cream of fennel with butter
26

Grilled chicken thigh ^{1,2,3,4,6,11,14}
teriyaki and sticky rice furikake
24

Salt cod in cooking oil ^{4,5,12}
crisp seasonal vegetables with a tangy dressing
26

Roasted beetroot ^{1,6,12}
miso sauce, mezcal, orange and candied ginger
18

Restaurant cover charge and artisan sourdough bread
2,5



Dessert

Dessert

PERE COTTE

Vin brulé & crumble al cioccolato

€10

POLENTA E LATTE

Mais cotto nel latte, crumble alla nocciola e riduzione di zucchero moscovado

€10

BACIO DELLA SANTA

Cre moso al Gianduja, ganache al cioccolato fondente e croccanti alle nocciole

€10

GUSCIO DI MERINGA

Cre moso di frutta e frutta di stagione

€9

LASCIATI TENTARE!

Dessert

BAKED PEARS

Mulled wine & chocolate crumble
€10

POLENTA AND MILK

Corn cooked in milk, hazelnut crumble, and
muscovado sugar reduction
€10

BACIO DELLA SANTA

Gianduja cream, dark chocolate ganache, and
hazelnut brittle
€10

MERINGUE SHELL

Creamy fruit and seasonal fruit
€9

LET YOURSELF BE TEMPTED!



Sante Tentazioni



Condividi le tue Sante Tentazioni

Mela verde al bbq 1,7,11
salsa piccante allo yogurt
(2 pezzi)
4

PAN BRIOCHE 1,3,4,7
burro montato e alici del Cantabrico
(1 pezzo)
4

Scarpetta 1,7,12
ragù di cuore e pane bruschettato a lievito madre
4,5

Eclair ripiena 1,7
servita con ripieno del giorno
(2 pezzi)
4,5

BRUSCHETTA 1,7,12
cavolo nero ripassato, salsa a base di yogurt e mela verde
chips di cavolo nero
4

Farinata di ceci 12,5
servita con maionese agli agrumi
(3 pezzi)
4

Tacos vegetale 12
crema di legumi e finocchi marinati
(2 pezzi)
4

Chips croccanti
di verdure, stagionali
3



Share your Holy Temptations

Barbecued green apple 1,7,11
spicy yoghurt sauce
(2 pieces)
4

PAN BRIOCHE 1,3,4,7
whipped butter and Cantabrian anchovies
(1 piece)
4

Scarpetta 1,7,12
heart ragù and sourdough bruschetta
4,5

Filled éclair 1,7
served with filling of the day
(2 pieces)
4,5

BRUSCHETTA 1,7,12
sautéed black cabbage, yoghurt and green apple sauce,
black cabbage chips
4

Chickpea flatbread 12,5
served with citrus mayonnaise
(3 pieces)
4

Vegetable tacos 12
cream of legumes and marinated fennel
(2 pieces)
4

Crunchy vegetable
crisps, seasonal
3