



Primavera 2026

Spring 2026

Antipasti *Appetizers*

Carpaccio di manzo, mela, senape in grani e cipolla rossa di Tropea
Beef carpaccio, apple, mustard grain, and Tropea red onion

* * *

Uovo 63, spuma di patata di Colfiorito, tartufo nero
Egg 63 degrees, Colfiorito potato, black truffle

* * *

Seppia alla puttanesca
Cuttlefish puttanesca

* * *

Sgombro glassato agli agrumi, porro, yogurt e erba cipollina
Citrus-glazed mackerel, leek, yogurt, and chives



Primavera 2026

Spring 2026

Primi piatti

First courses

Riso riserva San Massimo, piselli, caprino e aglio nero
Carnaroli rice, peas, goat's cheese, and black garlic

* * *

Tortellini ripieni di faraona arrosto, spugnole,
cipollotto fondente e tartufo nero
*Homemade tortellini stuffed roasted guinea fowl, morels,
brown spring onions, and black truffle*

* * *

Spaghettone, cannolicchi, salvia, bergamotto e bottarga di tonno rosso
Spaghettone pasta, razor clams, sage, bergamot, and red tuna bottarga

* * *

Calamarata, crema di pane, cozze e limone nero
Calamarata pasta, bread cream, mussels, black lemon



Primavera 2026

Spring 2026

Secondi piatti

Second courses

Bavetta di manzo, agretti alla brace, patata ratta e tartufo nero

Flank steak, grilled sauce, potatoes, and black truffle

* * *

Pancia di maiale marinata, insalata riccia, ravanello e limone salato

Marinated pork belly, curly salad, radish, and salted lemon

* * *

Dentice, asparago, beurre blanc all'ibisco

Snapper, asparagus, hibiscus beurre blanc

* * *

Polpo alla brace, ristretto di salsa luciana, maionese di polpo e prezzemolo
Grilled octopus, luciana sauce concentrate, octopus mayonnaise and parsley



Primavera 2026

Spring 2026

I dolci
Dessert

Il lampone
Raspberry

* * *

La crescionda
Crescionda cake

* * *

La nostra zuppa inglese
Our "zuppa inglese"

* * *

Sorbetti, frutta fresca e cacao amaro
Sorbet, fresh fruit and bitter cocoa

* * *

Composizione di formaggi
Composition of cheeses