

L'aperitivo

Welcome to Italy

Prosciutto crudo di Parma, Capocollo di Martina Franca, Mortadella Bologna al pistacchio IGP, Caciocavallo podolico stagionato in grotta, caciotta Leccese, focaccia home made e mostarda di cipolla rossa

Prosciutto di Parma ham, Martina Franca capocollo, IGP Bologna mortadella with pistachios, cave-aged podolico caciocavallo, Leccese caciotta cheese, homemade focaccia and red onion mustard

2 Calici di Negramaro rosso dalla nostra cantina
2 glasses of Negramaro red wine from our cellar
(allergeni/allergens 1,7,8)

40 euro

Dosia

Ostriche Gilardeau con granita al gin
Alici del Cantabrico, burro montato salato e pane tostato

Tataki di tonno pinna gialla e caviale Oscietra,
limone candito e stracciatella

Pan soffice ai semi di sesamo con salmone
affumicato ai legni di ulivo e crema di avocado

*Gilardeau oysters with gin granita
Cantabrian anchovies, salted whipped butter,
and toasted bread*

*Yellowfin tuna tataki with Oscietra caviar,
candied lemon and stracciatella
Sesame seed bread with olive wood-smoked
salmon and avocado cream*

2 calici di Terre Bentivoglio metodo classico
2 glasses of Terre Bentivoglio classic method
(allergeni/allergens 1,2,4,7,8,11,14)

50 euro

Grand Plateau Royal

Ostriche Gilardeau, scampi, gamberi viola,
gamberi rossi,
tagliatelle di seppia, tartare

Gilardeau oysters, scampi, red and purple
shrimps,
cut cuttlefish and tartare

2 calici di Champagne
2 glasses of Champagne
(allergeni/allergens 1,2,4,8,14)

62 Euro

La Carte

Antipasti – Starters

Tatary di tonno affumicato all'ulivo,
crema di stracciatella, insalatina di
alghe wakame ai semi di sesamo
bianchi, crumble
e salsa di olive nere
zeste di limone caramellata

*Olive smoked tuna tataki,
stracciatella cream, wakame
seaweed salad with white sesame
seeds, crumble and black olive
sauce, caramelized lemon zest*
(Allergeni/Allergens: 1,4,7,11)
24

Carpaccio di manzo marinato,
insalatina di rapa rossa alla menta,
fichi secchi, frollino salato, salsa
fredda al pecorino
e riduzione di vin cotto

*Marinated beef carpaccio, minted
beetroot salad, dried figs, savory
biscuits, cold pecorino cheese
sauce and cooked wine reduction*
(Allergeni/Allergens: 1,3,7)
22

Melanzana ripiena della tradizione,
burratina artigianale e pomodoro
bruciato al sentore di agrumi

*Traditionally stuffed eggplant,
artisanal burrata, and burnt tomato
with a hint of citrus*
(Allergeni/Allergens: 1,3,5,7,8,9)
18

Uovo 62°, croccante di kataifi,
crema di fave verdi, ricci di mare
e caviale Oscietra

*Egg 62° C, crispy kataifi, green
bean cream, sea urchins and
Oscietra caviar*
(Allergeni/Allergens: 1,3,4)
22

Primi Piatti - Pasta & Rice

Spaghettoni "Senatore Cappelli"
burro nocciola, gambero rosso tartare
e sbriciolata di tarallo piccante

*"Senatore Cappelli" spaghetti
hazelnut butter, red shrimp tartare
and crumbled spicy tarallo*
(Allergeni/Allergens: 1,2,7,9)
24

Gnocchetti di patate, pomodoro
confit, crema di cipolla arrosto e
crumble di capocollo di Martina
Franca

*Potato gnocchi, confit tomatoes,
roasted onion cream and Martina
Franca capocollo crumble*
(Allergeni/Allergens: 1,9)
22

Riso carnaroli 18 mesi mantecato al
cremoso di parmigiano 36 mesi,
ostrica in doppia consistenza e
polvere di lamponi

*18-month aged Carnaroli rice
creamed with 36-month Parmesan
cheese, double-texture oyster and
raspberry powder*
(Allergeni/Allergens: 1,4,7,9,14)
26

Tortelli di grano arso al basilico e
burrata, crema di datterino giallo, alici
di Cetara
e rucola selvatica

*Burnt wheat tortelli with basil and
burrata, yellow datterino tomato
cream, Cetara anchovies and wild
arugula*
(Allergeni/Allergens: 1,3,4,7,9)
25

Secondi - Main Course

Darna di ricciola, crema di
finocchio affumicata, acqua di
pomodoro verde, olio al
dragoncello e misticanza
aromatica

*Amberjack fillet, smoked fennel
cream, green tomato water,
tarragon oil and aromatic mixed
salad*
(Allergeni/Allergens: 4,7,9)
26

Polpo scottato e laccato al miele,
la sua "pignata" sedano rapa e
pane croccante al limone e timo

*Seared and honey-glazed
octopus, its "pignata" of celeriac
and crunchy lemon and thyme
bread*
(Allergeni/Allergens: 1,4,9)
24

Guancia di vitello glassata al
negroamaro, soffice di patata al
tartufo, scalogno agrodolce
caramellato

*Veal cheek glazed with
Negroamaro, soft potato with
truffle, sweet and sour
caramelized shallot*
(Allergeni/Allergens: 7,9)
28

Tortino soffice di zucchine e i suoi
fiori fritti, ricotta infornata e crema
di piselli alla menta

*Soft courgette tart with fried
courgette flowers, baked ricotta
and mint-flavoured pea cream*
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,9)
18

Dessert

Pistacchio salato croccante,
bavarese al lime e salsa San
Marzano

*Crispy salted pistachio, lime
bavarois
and San Marzano sauce*
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)
14

Mousse al passion fruit e cioccolato
con crumble alla mandorla salata

*Passion fruit and chocolate mousse
with salted almond crumble*
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)
14

Spuma allo yuzu e amaretto
croccante

Yuzu foam and crunchy amaretto
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)
12

Rocher al cocco e variazione di
ananas

*Coconut Rocher and Pineapple
Variation*
(Allergeni/Allergens: 1,3,7)
13

