

ANTIPASTI - *STARTERS*

Tartelletta di astice con polenta grigliata, porcini e salsa alla maggiorana

Lobster tarte with grilled polenta, porcini mushrooms and marjoram sauce

— 19 —

Noci di capesante alla mozzarella, tartufo nero e glassa di vitello

Scallops with mozzarella cheese, black truffle and veal icing

— 25 —

Zuppetta di carciofi con flan di pecorino silano e pepe nero pestato

Artichoke soup with pecorino cheese flan and black pepper

— 18 —

Tartare di salmone affumicato al rosso d'uovo pastorizzato, crostini al rosmarino e salsa allo yogurt magro

Smoked salmon tartare with pasteurized egg yolk, rosemary crouton and low-fat yoghurt sauce

— 18 —

L'uovo Gaetano Costa

Gaetano Costa's egg

— 18 —

Saccottino di fassona con insalata songino, parmigiano e tartufo nero

Fassona meat carpaccio with songino salad, parmesan cheese and black truffle

— 22 —

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Crema di cannellini con cozze di Bouchot e crostacei, dragoncello e stilton
Cannellini beans cream with Bouchot mussels and shellfish, estragon and stilton cheese

— 22 —

Tagliatelle con aragosta, castagne e gorgonzola D.O.P.
Tagliatelle with lobster, chestnuts and gorgonzola cheese

— 25 —

Risotto croccante ai pistilli di zafferano e gamberoni
Crispy rice with saffron and king prawns

— 25 —

I lingotti degli amici Dorazio con ripieno di salsa alla amatriciana, pecorino e alloro
*Homemade pasta inspired by Dorazio family, stuffed with amatriciana sauce,
pecorino cheese and laurel*

— 18 —

Fagottelli rossi alla burrata pugliese e tartufo di stagione
Red fagottelli pasta stuffed with burrata cheese and seasonal truffle sauce

— 19 —

SECONDI PIATTI - *MAIN COURSES*

Zuppa di pesce classica con fregola sarda e crostini al rosmarino

Fish soup with sardinian fregola and rosemary toasted bread

— 35 —

Croccante di orata con patate schiacciate, carciofo fritto e salsa al cardamomo

Crispy sea bream with mashed potatoes, fried artichoke and cardamom sauce

— 32 —

Suprema di anatra laccata allo zenzero e asparagi al vapore

Duck glazed with ginger and steamed asparagus

— 35 —

Guancia di manzo confit con cipolla rossa candita e salsa ai chiodi di garofano

Beef cheek confit with red candied onion and cloves sauce

— 32 —

Fuso di pollo agli scampi con spinaci brasati e crosta di patate rosse

Chicken and scampi with spinach and red potatoes crust

— 35 —

MENU DEGUSTAZIONE - *TASTING MENU*

Tartare di salmone affumicato al rosso d'uovo pastorizzato, crostini al rosmarino e salsa allo yogurt magro

Smoked salmon tartare with pasteurized egg yolk, rosemary crouton and low-fat yoghurt sauce

Noci di capesante alla mozzarella, tartufo nero e glassa di vitello

Scallops with mozzarella cheese, black truffle and veal icing

Tartelletta di astice con polenta grigliata, porcini e salsa alla maggiorana

Lobster tarte with grilled polenta, porcini mushrooms and marjoram sauce

I lingotti degli amici Dorazio con ripieno di salsa alla amatriciana, pecorino e alloro

Homemade pasta inspired by Dorazio family, stuffed with amatriciana sauce, pecorino cheese and laurel

Crema di cannellini con cozze di Bouchot e crostacei, dragoncello e stilton

Cannellini beans cream with Bouchot mussels and shellfish, estragon and stilton cheese

Suprema di anatra laccata allo zenzero e asparagi al vapore

Duck glazed with ginger and steamed asparagus

Il profiterole allo zabaione e cioccolato caldo

Profiterole with zabaglione and hot chocolate

Menu 4 portate - 70

Menu 5 portate - 80

Menu 6 portate - 90

Menu 7 portate - 100
