



Antipasti

L'albero della Vita <i>Verdure e Ortaggi di stagione</i>	€ 12,00
Lo Sgombro <i>alghe, rafano, mandorla, ponzu</i>	€ 13,00
La lingua <i>prezzemolo, lievito di birra, pane, prosciutto crudo, pecorino</i>	€ 13,00

Primi Piatti

Il Risotto <i>burro, parmigiano, cicoria, arachidi, limone, aglio nero</i>	€ 15,00
Lo Spaghettono <i>alici latte di cocco, gambero rosso, lime</i>	€ 16,00
Il Fagottino <i>maiale, grana, cetriolo, pomodoro verde</i>	€ 14,00
Lo Gnocco <i>guancia di manzo, pomodoro, yogurt</i>	€ 14,00

Secondi Piatti

Il Finocchio <i>albicocca, farro, bietole</i>	€ 13,00
Il Baccalà <i>scalogno, uva passa, carota, passion fruit, peperone crusco</i>	€ 16,00
Il Maiale <i>collo e pancia, peperone, mela, curcuma, ficotto</i>	€ 16,00
L'Agnello <i>porro, patata, cipolla</i>	€ 18,00

Dessert

Il Limone <i>cioccolato bianco, meringa</i>	€ 8,00
Il Pistacchio <i>mandorla, amaretto, vaniglia, zucchero</i>	€ 8,00
La Panna cotta e la Mousse <i>cioccolato al latte, cannella</i>	€ 8,00
Lo Zabaione <i>amarena, arancia, cacao</i>	€ 8,00



Aperitivo <i>Canapè e bollicine</i>	€ 10,00
Degustazione 3 portate a scelta più dessert	€ 48,00
Dalle Dolomiti Lucane <i>la lingua, il fagottino, il maiale, l'agnello e dolce</i>	€ 55,00
Con abbinamento vini	€ 85,00
C'era una volta il mare <i>lo scampo, lo sgombro, lo spaghetino, il baccalà e dolce</i>	€ 60,00
Con abbinamento vini	€ 90,00
Degustazione 5 portate a scelta più dessert	€ 65,00
Con abbinamento vini	€100,00

La scelta del Menù degustazione è intesa per l'intero tavolo

I prodotti freschi di origine animale, ed i prodotti della pesca, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza (Reg. CE 852/04, 853/04 e successive modifiche ed integrazioni)

Per intolleranze, allergeni e problematiche alimentari, chiedete al nostro personale di sala



Starters

The tree of life <i>Vegetables and seasonal vegetables</i>	€ 12,00
Mackerel <i>seaweed, horseradish, almond, ponzu</i>	€ 13,00
The tongue <i>parsley, brewer's yeast, bread crumbs, raw ham, pecorino cheese</i>	€ 13,00

Main Courses

Il Risotto <i>butter, parmesan, chicory, peanuts, lemon, black garlic</i>	€ 15,00
Lo Spaghetino <i>anchovies, coconut milk, red shrimp, lime</i>	€ 16,00
Il Fagottino <i>pork, parmesan, cucumber, green tomato</i>	€ 14,00
Lo Gnocco <i>beef cheek, tomato, yogurt</i>	€ 14,00

Second Courses

Fennel <i>apricot, spelled, chard</i>	€ 13,00
Cod <i>shallot, raisins, carrot, passion fruit, crispy pepper</i>	€ 16,00
Pork <i>neck and belly, pepper, apple, turmeric, ham</i>	€ 16,00
Lamb <i>leek, potato, onion</i>	€ 18,00

Desserts

Lemon <i>white chocolate, meringue</i>	€ 8,00
Pistachio <i>almond, amaretto, vanilla, sugar</i>	€ 8,00
Panna cotta <i>and milk chocolate mousse, cinnamon</i>	€ 8,00
Zabaione <i>black cherry, orange, cocoa</i>	€ 8,00



Aperitif <i>Canapè and bubbles (spaekling wine)</i>	€ 10,00
Degustazione 3 courses tasting and dessert	€ 48,00
Dalle Dolomiti Lucane <i>the tongue, il fagottino, pork, lamp and dessert</i>	€ 55,00
With wine pairing	€ 85,00
C'era una volta il mare <i>lobster, mackerel, lo spaghetino, cod and dessert</i>	€ 60,00
With wine pairing	€ 90,00
Degustazione 5 courses tasting and dessert	€ 65,00
With wine pairing	€100,00

The choice of the menu is intended for the entire table

*Fresh products of animal origin, and fishery products, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety (EC Reg. 852/04, 853/04 and subsequent amendments and additions)
For intolerances, allergens and food problems, ask our dining room staff*