

DAI PASCOLI
FROM THE MOUNTAINS PASTURES

ANIMELLE DI VITELLO, ZUPPETTA DI FAGIOLI CANNELLINI , EMULSIONE AL PREZZEMOLO E GOLDEN GEL 22
VEAL SWEETBREADS, CANNELLINI BEAN SOUP, PARSLEY EMULSION AND GOLDEN GEL

7

TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA, STRAVECCHIO E CORNIOLE 24
TAGLIATELLE, DUCK RAGOUT, STRAVECCHIO CHEESE AND CORNELIAN CHERRIES
1- 3 - 7 -12

AGNELLO, MELANZANE ALLA BRACE , POMODORO E CIPOLLE ALL 'AGRO 34
LAMB, CHARRED AUBERGINES, TOMATO AND PICKLED ONIONS
10 - 12

DAL BOSCO
FROM THE FOREST

CARNE SALADA DI CERVO, SCALOGNO BRUCIATO E RIBES ROSSO 22
DEER CARNE SALADA, BURNT SHALLOTS AND CURRANTS

12

SPAGHETTONE BENEDETTO CAVALIERI, TARTUFO NERO ESTIVO, RADICCHIO DELL'ORSO E CERVO PANATO 28
SPAGHETTONE BENEDETTO CAVALIERI, BLACK SUMMER TRUFFLE, RADICCHIO AND BREADED VENISON

1- 6 -7- 12

GUANCIA DI MANZO BRASATA , POLENTA DI STORO , FUNGHI DI SOTTOBOSCO 32
BRAISED BEEF CHEEK, POLENTA, WILD FOREST MUSHROOM

7 -12

SELLA DI CAPRIOLO , SEDANO RAPA, ALBICOCHE E POLIPODIO 40
ROE DEER , CELERIAC , APRICOTS AND POLYPODIUM

3 -7-12

DALL'ORTO E FATTORIA
FROM THE VEGETABLE GARDEN AND THE FARM

GIARDINO DI VERDURE, LATTE DI MANDORLE, GEL DI POMODORO 20
VEGETABLES FROM THE GARDEN , ALMOND MILK AND TOMATO GEL

5 - 8

GNOCCHI DI ZUCCA, SPUMA DI RICOTTA AFFUMICATA, SPINACINO SELVATICO 23
PUMPKIN GNOCCHI , SMOKED RICOTTA CHEESE AND WILD SPINACH

7

SPIRALOTTO MONOGRANO FELICETTI, MUGNOLI, BURRATA E PANE FRITTO 23
SPIRALOTTO MONOGRANO FELICETTI , TURNIP TOPS, BURRATA AND FRIED BREADCRUMBS

1-7

DAI FIUMI E DAI LAGHI
FROM RIVERS AND LAKES

TROTA IRIDEA BIANCA MARINATA, TUBERI IN CONSERVA, NOCCIOLE , ESSENZA AL PINO MUGO 19
MARINATED WHITE TROUT , PICKLED TUBERS, HAZELNUTS, MOUNTAIN PINE ESSENCE
4 - 8

SALMERINO ALPINO, CREMA ALLE ERBE, MORE E SCORZANERA 30
ARTIC CHAR, HERBS FLUID GEL, BLACKBERRIES AND SALSIFY
4 - 7

DAL MARE FROM THE SEA

GAMBERI ROSSI , FRUTTA D'ESTATE , SAMBUCO E SCHIUMA DI ALGHE 24
RAW PRAWNS, SUMMERS FRUITS, ELDERFLOWER AND SEAWEED FOAM
2 - 7 - 12

RISOTTO AL LIMONE , BOTTARGA DI MUGGINE , POLVERE DI VERDURE E DI LIMONE BRUCIATO 25
RISOTTO WITH LEMON, MULLET ROE, VEGETABLE POWDER AND BURNT LEMON
4 - 7

DEGUSTAZIONI - TASTINGS

QUATTRO PIATTI CON SCELTA DEI TERRITORI 75
FOUR DISHES TASTING MENU

CINQUE PIATTI CON SCELTA DEI TERRITORI 90
FIVE DISHES TASTING MENU

SEI PIATTI CON SCELTA DEI TERRITORI 110
SIX DISHES TASTING MENU

IL CUOCO
ALESSANDRO NOCELLA
"SIMPLICITY IS THE ULTIMATE SOPHISTICATION"

PER LA LISTA ALLERGENI RIVOLGERSI GENTILMENTE AL PERSONALE DI SALA
FOR THE LIST OF ALLERGENS PLEASE REFER TO OUR STAFF

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA (<-18°C), COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE MEDIANTE SISTEMA HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04 PER RAGIONI IGIENICO SANITARIE E TUTELA DELLA SALUTE DELLA NOSTRA CLIENTELA. ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE SURGELATE O CONGELATE ALL'ORIGINE SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO.
SOME FRESH PRODUCTS ARE SUBJECTED TO RAPID TEMPERATURE REDUCTION (<-18°C), AS DESCRIBED IN THE PROCEDURES OF THE FOOD SAFETY MANAGEMENT MANUAL USING THE HACCP SYSTEM PURSUANT TO EC REG. 852/04 AND EC REG. 853/04 FOR REASONS HEALTH AND HYGIENE AND PROTECTION OF THE HEALTH OF OUR CUSTOMERS. SOME RAW MATERIALS CAN BE FROZEN OR FROZEN AT THE ORIGIN ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY.