

DAI PASCOLI
FROM THE MOUNTAINS PASTURES

UOVO MORBIDO, GRANO BULGUR, RICOTTA AFFUMICATA, TARTUFO NERO 21
POACHED EGG, BULGUR WHEAT, SMOKED RICOTTA CHEESE, BLACK TRUFFLE
1-3-7

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

GUANCIA BRASATA, CICORIA, POLENTA MORBIDA 30
BRAISED CHEEK, CHICORY, SOFT POLENTA
7-12

DAL BOSCO
FROM THE FOREST

CARNE SALADA DI CERVO, SCALOGNO BRUCIATO, MIRTILLI ROSSI 22
DEER CARNE SALADA, BURNT SHALLOTS, CRANBERRIES
12

RAVIOLI DI BRASATO, VERZA STRACOTTA E TRENTINGRANA 25
BRAISED MEAT RAVIOLI, CABBAGE, TRENTINGRANA CHEESE
1-3-7-12

SELLA DI CAPRIOLO, CAVOLO ROSSO, MORE E SCORZANERA 42
ROE DEER, RED CABBAGE, BLACKBERRIES, SALSIFY
3-12

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

TUBERI ALL'ACETO, TERRA DI FUNGHI, CACAO, AMARENE, POLLINE 20
PICKLED TUBERS, MUSHROOM SOIL, COCOA, BLACK CHERRIES, BEE POLLEN
1-12

GNOCCHI DI ZUCCA, SPUMA DI CASOLET, NOCI SALATE, LEVISTICO 22
PUMPKIN GNOCCHI, CASOLET CHEESE FOAM, SALTED WALLNUTS, LOVAGE
7-8

CARCIOFO ALLA BARIGOULE, CREMA AL GINEPRO, NASTURZIO 21
ARTICHOKE IN BARIGOULE, JUNIPER CREAM, NASTURTIUM
8-12

DAL MARE E DAI LAGHI
FROM SEA AND LAKES

GAMBERI, MANDARINO, RADICCHIO, PANNA ACIDA 23
PRAWNS, MANDARIN, RADISH, SOUR CREAM
2 - 4 - 7

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI, UOVA DI TROTA AL BERGAMOTTO, BURRATA, ERBA CIPOLLINA 25
SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI, BERGAMOT, TROUT ROE, BURRATA, CHIVES
1 - 4 - 7

SALMERINO, CAVOLFIORE, CACHI, OLIVE NERE 28
ARTIC CHAR, CAULIFLOWR, PERSIMMON, BLACK OLIVES
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.