



- Roberto Stefani -

*Parto sempre da una sensazione, la sperimento,  
la valorizzo con l'obiettivo di creare qualcosa  
che piaccia a me e a chi è seduto a tavola*

I gentili clienti sono pregati  
di avvisare il responsabile di sala  
per eventuali intolleranze, allergie  
o qualsiasi problematica legata al cibo,  
facendo riferimento alla tabella allergeni  
nell'ultima pagina del menu.  
Grazie.

*Dear Guests, you are kindly invited  
to inform our restaurant manager  
about intolerances, allergies  
and any other health problems caused by food,  
as per the allergens listed at the end of the menu.  
Thank you.*

**L'Equipe de Cuisine**

*Chef de Cuisine: Roberto Stefani*

*Sous-chef e Entremier: Pasquale Di Mizio*

*Chef Gardemanager: Kleidi Beu*

*Chef Saucier e Poissonnier: Giovanni Brusaferrì*

*Chef de Pâtisserie: Enrico Pezzelato*

*Maître di sala: Arnaldo Damiani*

MENU  
SOTTO LA TERRA E SOTTO L'ACQUA

*Sei Portate*  
€ 75.00 (per persona)

*Degustazione di vini italiani ed esteri abbinati ai piatti*  
*5 bicchieri*  
€ 45.00 (per persona)

Il percorso degustazione è previsto per tutto il tavolo

MENU  
UNDER THE EARTH AND UNDER WATER

*Six Courses*  
€ 75.00 (per persona)

*Tasting of Italian and foreign wines paired with dishes*  
*5 glasses*  
€ 45.00 (per persona)

The tasting itinerary is planned for the whole table



ANTIPASTI

**Crudo di mare secondo mercato "Fao 37"  
e ostriche kys Marine** € 59,00  
*Raw seafood according to the market "Fao37"  
and oysters Kys Marine*

**King crab, patata viola e champagne** € 28,00  
*King crab, purple potato and Champagne*

**Triglia, scampo, zenzero e pepe rosa** € 28,00  
*Red mullet, scampi, ginger and pink pepper*

**Nasello, mandorle, fave e piselli** € 28,00  
*Hake, almonds, broad beans and peas*

**Gallinella, cipolla rossa e peperone** € 28,00  
*Gurnard, red onion and sweet peppers*

**Wagyu, rapa e vaniglia** € 45,00  
*Wagyu, turnip and vanilla*

**Asparagi, rapanelli e Parmigiano** € 26,00  
*Asparagus, radish and Parmesan*

## PRIMI

**Ravioli all'uovo glassati alle erbe, salmone e mosto d'uva** € 28,00  
*Egg ravioli glazed with herbs, salmon and wine must*

**Fagottini, guancia di manzo, caprino e cacao** € 26,00  
*Dumplings, beef cheek, goat cheese and cocoa*

**Gnocchi croccanti, polpo, zucca e guanciale** € 28,00  
*Crispy dumplings, octopus, pumpkin and pork cheek*

**Linguine di grano Kamut al "fumo", birra e capasanta** € 28,00  
*Kamut wheat linguini with "smoke", beer and scallops*

**Riso acquerello, astice, basilico e limone (per 2 persone)** € 33,00  
*Acquerello rice, lobster, basil and lemon (for 2 people)*

**Fusillone di Gragnano, piccione, mela e topinambur** € 26,00  
*Durum wheat pasta, pigeon, apple, Jerusalem artichoke*

**Pappardella di grano saraceno, cipollotto, latte di bufala e acciuga** € 26,00  
*Buckwheat large tagliatelle, spring onion, buffalo milk and anchovy*

## SECONDI

**Sogliola di Dover, gambero rosso e salsa suprema** € 34,00  
*Dover Sole, red prawn and supreme sauce*

**Dotto al vadouvan, curry e banana** € 34,00  
*Grouper with Vadouvan spice, curry and banana*

**Branzino "confit", ostrica e tartufo** € 34,00  
*"Confit" sea bass, oyster and truffle*

**Rombo alla plancia, provola e patate** € 34,00  
*Grilled Turbot, cheese and potatoes*

**Baccalà all'olio d'Argan, miso e liquirizia** € 34,00  
*Cod with Argan oil, miso and licorice*

**Filetto di manzo BIO argentino, senape e Cynar** € 37,00  
*Argentine organic beef fillet, mustard and Cynar*

## I CONTORNI

**Verdure saltate alla soya** € 10,00  
*Soya sauteed vegetables*

**Verdure bollite, olio e limone** € 10,00  
*Boiled vegetables, oil and lemon*

**Patate saltate al rosmarino** € 12,00  
*Rosemary sautéed potatoes*

**Purea di patate** € 12,00  
*Mashed potatoes*

## ALLERGENI ALIMENTARI - FOOD ALLERGENS

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011

*List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011*

1. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati).**  
*Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).*
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**  
*Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.*
3. **Uova e prodotti a base di uova.**  
*Eggs and foods containing eggs.*
4. **Pesce e prodotti a base di pesce.**  
*Fish and foods containing fish.*
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**  
*Peanuts and foods containing peanuts.*
6. **Soia e prodotti a base di soia.**  
*Soybeans and foods containing soybeans.*
7. **Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).**  
*Milk and foods containing milk.*
8. **Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deewl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).**  
*Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.*
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**  
*Celery (including celeriac) and foods containing celery.*
10. **Senape e prodotti a base di senape.**  
*Mustard and foods containing mustard.*
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**  
*Sesame seeds and foods containing sesame seeds.*
12. **Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>).**  
*Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO<sub>2</sub> measurement).*
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**  
*Lupin and foods containing lupin.*
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**  
*Molluscs and foods containing molluscs.*

**“Il fumo è un piacere per molti,  
ma non per tutti”**

*“Smoke’s a pleasure for some,  
but not for all”*

## **Elenco fornitori**

Le primizie di Selecta Spa - *Occhiobello (RO)*

### **Frutta e verdura**

La Collina Srl - *Padenghe sul Garda (BS)*

### **Pesce**

Pescheria La Perla - *Muscoline (BS)*

### **Carne**

GranChef Premium Food - *Bolzano (BZ)*

### **Uova**

Le Macchie società agricola Srl - *Usigliano (PI)*

### **Formaggio**

Consorzio Parmigiano Reggiano

### **Pasta**

Pasta di Gragnano IGP

### **Bevande**

Delio Gallina Srl - *Prevalle (BS)*

### **Caffè**

Gimoka - *Castiglione delle Stiviere (MN)*