



- 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.*

MENU
SOTTO LA TERRA E SOTTO L'ACQUA

Sei Portate
€ 98.00 (per persona)

Degustazione di vini italiani ed esteri abbinati ai piatti
5 bicchieri
€ 58.00 (per persona)

Il percorso degustazione è previsto per tutto il tavolo

MENU
UNDER THE EARTH AND UNDER WATER

Six Courses
€ 98.00 (per person)

Tasting of Italian and foreign wines paired with dishes
5 glasses
€ 58.00 (per person)

The tasting itinerary is planned for the whole table

ANTIPASTI

- Crudità di mare** € 63,00
Assorted raw seafood
- Granchio reale, patata viola e Champagne** € 35,00
King crab, purple potato and Champagne
- Lumachine di mare alla bourguignonne....** € 28,00
Sea snails in bourguignonne...
- Carbonaro dell'Alaska, miso e frutti rossi** € 30,00
Alaskan sablefish, miso and red fruits
- Morone, cannella, mela verde e germogli all'olio di nocciola** € 30,00
Striped bass, cinnamon, green apple and sprouts in hazelnut oil
- Terrina di asparagi, crème fraîche, tuorlo e tartufo nero** € 28,00
Asparagus terrine, crème fraîche, egg yolk and black truffle
- Controfiletto di manzo Wagyu in due servizi** € 48,00
Wagyu sirloin steak in two courses

PRIMI

Tagliatelle al prezzemolo, gambero rosso, cocco e bottarga € 30,00
Tagliatelle with parsley, red prawn, coconut and bottarga

Fusillone di Gragnano, piccione e cioccolato € 29,00
Durum wheat pasta, pigeon and chocolate

Mezzo Pacchero, tonno, rucola e acqua di Parmigiano € 30,00
Mezzo Pacchero, tuna, rocket salad and Parmesan water

Riso acquerello, sarde, limone candito e uova di salmerino (X2) € 29,00
Acquerello rice, anchovies, candied lemon and char eggs (X2)

Ravioli di capesante e curry € 30,00
Raviolo with scallops and curry

Linguine di grano kamut “fumè”, colatura di alici, alloro, dentice e peperone € 29,00
Linguine made of smoked kamt with anchovy sauce, bay leaf, dentix and peppers

SECONDI

- Rombo al Lugana, erbe fini e sale grosso (X2)** € 42,00
Turbot with Lugana wine, savoury herbs and coarse salt (X2)
- Astice blu in civet, carota e rapa bianca** € 60,00
Blu lobster in civet sauce, carrot and white turnip
- Triglia ripiena, pesca, pomodoro e Straccone di montagna** € 36,00
Stuffed red mullet, peach, tomato and Straccone cheese
- Branzino in pasta sfoglia e salsa olandese alla senape (X2)** € 38,00
Sea bass in puff pastry crust and sauce hollandaise with mustard (X2)
- Petto di faraona in crosta di pane e salsa suprema** € 35,00
Breast of Guinea fowl in bread crust and supreme sauce
- Lombo di agnello, melanzane e Chartreuse** € 37,00
Lamb loin, aubergines and Chartreuse

I CONTORNI

Verdure saltate alla soya € 12,00
Soya sauteed vegetables

Verdure bollite, olio e limone € 12,00
Boiled vegetables, oil and lemon

Patate saltate al rosmarino € 12,00
Rosemary sautéed potatoes

Purea di patate € 12,00
Mashed potatoes