



## MENU' DEGUSTAZIONE METTICI L'ANIMA TASTING MENU PUT YOUR SOUL INTO IT

### *Amuse bouche*

\*\*\*

*Cotto e crudo di frutta e verdure con caviale di melanzane*  
*Assorted vegetable and fruit plate with eggplant caviar*

\*\*\*

*Dentice al vapore ripieno di vongole con piselli, panna acida e Kumquat*  
*Steamed Pagro stuffed with clams, peas, sour cream and Kumquat*

\*\*\*

### *Tonnarelli cacio e pepe*

*Homemade tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper*

\*\*\*

\*\*\*

*Tonno rosso alla griglia con zucchini e pesche*  
*Tonnarelli cacio e pepe*

\*\*\*

*Petto d'anatra con salsa alle ciliegie e tortino di patate*  
*Duck breast with cherry sauce and potato timbale*

\*\*\*

*Verticale di parmigiano reggiano 18, 36, 48, 60, 90*  
*Variation of Parmesan in different ages 18, 36, 48, 60, 90*

\*\*\*

*Minestra di frutta e verdure con gelato al latte, fior di sale e olio extravergine di oliva*  
*Cold fruit and vegetable soup with milk ice cream, salt flakes and extra virgin olive oil*

\*\*\*

*Sablé al cioccolato fondente con mousse al cioccolato e albicocche*  
*Dark chocolate sable with chocolate mousse and apricots*

€ 95 + Wine paring €65

*Senza San Pietro e formaggio*  
*without Fried John Dory fish and cheese*

€ 75 + Wine paring €45

  
Oliver Glowig

Should you have any food allergies, kindly inform us prior to ordering so that the necessary preparations can be carried out.