



ANTIPASTI

SELEZIONE DI CRUDO DI MARE CON PESCI E CROSTACEI

SELECTION OF RAW SEAFOOD WITH FISH AND CRUSTACEANS

€35

2/4/14

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, LIMONE SALATO, ZUCCHINE E MANDORLA.

RED PRAWN TARTARE, SALTED LEMON, COURGETTES AND ALMONDS.

€22

1/2/3/7/8

BACCALÀ FRITTO, SPUMA DI PATATE E PORCINI SALTATI

FRIED COD, POTATO FOAM AND SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS.

€18

1/3/4/7

LINGUA DI VITELLO, SCAMPI E FRIARIELLI NAPOLETANI.

VEAL TONGUE, SCAMPI AND NEAPOLITAN BROCCOLI RABE.

€22

1/2/4/7/8/9/12

UOVO 63, TALEGGIO, TARTUFO NERO E JAMON IBERICO.

EGG 63, TALEGGIO CHEESE, BLACK TRUFFLE AND IBERIAN HAM.

€18

3/7/8

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.0



PRIMI PIATTI

LINGUINE DI GRAGNANO CON POLPA DI RICCI DI MARE E CAVIALE OSCIETRA.

LINGUINE DI GRAGNANO WITH SEA URCHIN PULP AND OSCIETRA CAVIAR.

€38

1/4/14

§

RISOTTO AL BEURRE CAFÈ DE PARIS, GAMBERI, SAN DANIELE E COUS COUS DI PANE TOSTATO.

RISOTTO WITH BEURRE CAFÈ DE PARIS, SHRIMP, SAN DANIELE AND TOASTED BREAD COUSCOUS.

€22

2/7/9

TUBETTI DI GRAGNANO, TOTANI, ZUCCA, PATATE E NOCI.

TUBETTI DI GRAGNANO, SQUID, PUMPKIN, POTATOES AND WALNUTS.

€20

1/8/14

PACCHERI DI GRAGNANO, FUNGHI PORCINI, CHIODINI, RUCOLA SELVATICA E GRANA PADANO.

PACCHERI DI GRAGNANO, PORCINI MUSHROOMS, HONEY MUSHROOMS, WILD ROCKET AND GRANA PADANO.

€20

1/7

CANDELE SPEZZATE ALLA GENOVESE, PARMIGIANO REGGIANO E OLIO AL BASILICO.

CANDELE SPEZZATE ALLA GENOVESE, PARMESAN CHEESE AND BASIL OIL.

€18

1/7

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.0



SECONDI PIATTI

TRANCIO DI SPIGOLA ARROSTO, CARCIOFI E PATATE.

ROASTED SEA BASS STEAK, ARTICHOKE AND POTATOES.

€28

4/7

ZUPPETTA DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E PESCI.

SHELLFISH, CRUSTACEAN AND FISH SOUP.

€30

1/2/4/12/14

RICCIOLA AI SAPORI DI AGEROLA CON SALSA TARALLO E STRACCIATA DI BUFALA

AMBERJACK WITH TARALLO SAUCE AND BUFFALO STRACCIATA CHEESE

€25

1/3/4/7/14/8

CERNIA DI FONDALE AL FORNO, CASTAGNE AFFUMICATE E TOPINAMBUR IN DIVERSE CONSISTENZE.

BAKED SEA BASS, SMOKED CHESTNUTS AND JERUSALEM ARTICHOKE IN DIFFERENT CONSISTENCIES.

€28

4/7/8

TENERO DI MAIALINO CBT CON MELA ANNURCA, CAROTE BABY ED IL SUO FONDO

TENDER CBT SUCKLING PIG WITH ANNURCA

APPLE, BABY CARROTS AND ITS FUND

€26

1/7/8/12

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAISON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.0



DESSERT

RICOTTA E PERA

SWEET RICOTTA AND PEAR

€12

1/3/7/8

DELIZIA A LIMONE

LEMON DELIGHT CAKE

€12

1/3/7/8

VARIAZIONE AI QUATTRO CIOCCOLATI

VARIATIONS TO THE FOUR CHOCOLATES

€12

1/3/7/8

SELEZIONE DI SORBETTI A CURA DELLO CHEF

SELECTION OF SORBETS BY THE CHEF

€10

7/3

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE

CHEESES AND JAMS SELECTION

€20

7

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.00



MENU DEGUSTAZIONE

*Il nostro chef **Carlo Verde**, vi guiderà alla scoperta di profumi e sapori della nostra terra, con una visione innovativa, senza mai tradire la tradizione Italiana.*

MENÙ LA BUSSOLA

4 PORTATE A CURA DELLO CHEF

120€

IL COSTO È DA INTENDERSI PER 2 PERSONE

MENÙ SORPRESA

6 PORTATE A CURA DELLO CHEF

180€














IL COSTO È DA INTENDERSI PER 2 PERSONE

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITÀ, POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN
COPERTO/ COVER CHARGE €3.00



rev 00 marzo 2019

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI