

# MENU À LA CARTE

## ANTIPASTI • STARTERS

- Carpaccio di gambero rosso con mandorle, gel di arancia, caviale e nasturzio • Allergeni: crostacei, frutta a guscio, pesce € 23  
Red prawn carpaccio with almonds, orange gel, caviar, and nasturtium • Allergens: shellfish, nuts, fish
- Vellutata di finocchio e patate con olive taggiasche, caprino e olio al prezzemolo • Allergeni: lattosio € 14  
Fennel and potato cream soup with Taggiasca olives, goat cheese, and parsley oil • Allergens: lactose
- Battuta di manzo con senape in grani, cialda di pane, salsa tonnata e nocciole tostate • Allergeni: glutine, pesce, uova, frutta a guscio, senape € 18  
Beef tartare with mustard seeds, bread wafer, tuna sauce, and roasted hazelnuts • Allergens: gluten, fish, egg, nuts, mustard
- Seppia al BBQ con ceci, cime di rapa, pane profumato e aglio nero • Allergeni: glutine, molluschi € 20  
Grilled cuttlefish with chickpeas, turnip greens, scented bread, and black garlic • Allergens: gluten, shellfish
- Vitello tonnato croccante con spuma di tonno, capperi disidratati e limone • Allergeni: pesce, uova, lattosio € 18  
Crispy veal with tuna sauce, dehydrated capers, and lemon • Allergens: fish, egg, lactose

## PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

- Risotto alle cime di rapa con guanciale laccato alla saba, burrata affumicata e crumble di taralli • Allergeni: glutine, lattosio € 18  
Turnip greens risotto with saba lacquered guanciale, smoked burrata cheese, and taralli crumble • Allergens: gluten, lactose
- Ravioli all'astice con riduzione di bisque, burro alla vaniglia, salsa confit e gel di limone • Allergeni: glutine, crostacei, lattosio € 25  
Lobster ravioli with bisque reduction, vanilla butter, confit sauce, and lemon gel • Allergens: gluten, shellfish, lactose
- Linguina ai ricci di mare con crema di cavolfiore, bottarga di muggine sarda e lime • Allergeni: glutine, pesce, molluschi € 24  
Linguina with sea urchins with cauliflower cream, Sardinian mullet roe, and lime • Allergens: gluten, fish, shellfish
- Cavatelli Latte e Terra con broccoli, pinoli tostati, stracciatella fresca e spinacino • Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio € 18  
Latte and Terra cavatelli with broccoli, toasted pine nuts, fresh stracciatella, and spinach • Allergens: gluten, lactose, nuts
- Tagliolini freschi fatti a mano con burro di malga e tartufo nero pregiato selezionato da "Savini Tartufi" • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 20  
Fresh handmade tagliolini with malga butter and fine black truffle selected by "Savini Tartufi" • Allergens: gluten, lactose, egg

## SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

- Filetto di manzo affumicato con morbido di patate al timo, erbe fresche, salsa al tartufo e lamelle di tartufo fresco • Allergeni: lattosio € 34  
Smoked beef fillet with thyme potato mash, fresh herbs, truffle sauce, and fresh truffle shavings • Allergens: lactose
- Carciofo al BBQ e fritto con crema al tartufo, salsa scapece e tuorlo a 62°C • Allergeni: uova, lattosio € 20  
Grilled and fried artichoke with truffle cream, scapece sauce, and 62°C yolk • Allergens: egg, lactose
- L'orto Azzoguidi con verdure di stagione e fonduta di pecorino • Allergeni: lattosio € 18  
Azzoguidi selection of seasonal vegetables with pecorino cheese fondue • Allergens: lactose
- Ricciola alla brace con crema di finocchio, radicchio di Treviso, ristretto di pesce al prezzemolo • Allergeni: pesce, lattosio € 32  
Barbecued amberjack with fennel cream, Treviso radicchio, fish reduction with parsley • Allergens: fish, lactose
- Astice scottato al burro con vellutata di cavolfiore, polvere di capperi, bisque allo scalogno e lattuga alla brace • Allergeni: crostacei, lattosio € 38  
Butter-seared lobster with cauliflower cream soup, caper powder, shallot bisque, and grilled lettuce • Allergens: shellfish, lactose

## TRADIZIONE • TRADITION

Tortellino in brodo grasso della tradizione • allergeni: glutine  
Tortellino in traditional fatty broth • allergens: gluten

€ 18

Tagliatella al ragù alla bolognese • allergeni: latte e derivati, sedano  
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: milk and derivatives, celery

€ 17

Lasagna verde alla bolognese • allergeni: glutine, sedano  
Green lasagna bolognese • allergens: gluten, celery

€ 17

Cotoletta alla bolognese • Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti  
Bolognese cutlet • Allergens: gluten, milk and derivatives, sulphites

€ 25

## CONTORNI • SIDES

Patate al forno  
Baked potatoes

€ 8

Verdura di stagione  
Seasonal vegetables

€ 8

Insalata mista  
Mixed salad

€ 8



Coperto • 5 €  
Cover charge • 5 €