

à la carte

Per cominciare // To begin with

Baccalà mantecato al latte di mandorla e vaccino con cialda di pecorino croccante € 16
Cod creamed with almond and cow milk and a crispy pecorino cheese waffle

Cous cous alla trapanese con plancton, uva di mare e tartare di pescato del giorno € 18
Trapani-style cous cous with plankton, sea grapes and day's catch tartare

Tonno Balfegò con salsa alla puttanesca, crema di aglione e spugna al prezzemolo € 19
Balfegò tuna with 'puttanesca' chili sauce, sweet garlic cream and parsley foam

Il Ricco & il Povero pâté de foie gras e patè di fegatini, mostarda e cipolla al marsala, pane speziato e pane cafone € 18
(The Rich & the Poor) pâté de foie gras and liver pate, mustard and marsala onion, spicy bread and rude bread

Tartare di fassona piemontese con acciuga di Menaica, senape e fiore del capperò € 16
Tartare of Fassona meat with Menaica anchovy, mustard and caper flower

La Riverenza & La Confidenza selezione di pregiati salumi e formaggi € 24
(The Reverence and the Confidence) selection of fine meats and cheeses

Soufflé di cavolfiore con ricotta di capra e fonduta di Bettelmatt € 14
Soufflé of cauliflower with goat ricotta and Bettelmatt fondue

i Primi // First courses

Spago di Gragnano all'aglione della Valdichiana, olio, peperoncino e bottarga di tonno rosso € 19
Gragnano spaghetti with Valdichiana sweet garlic, olive oil, chili pepper and red tuna bottarga

Passatelli all'uovo con conchiglie; in brodo denso di triglia, scorfano e gallinella € 22
Passatelli egg pasta with shells, in a thick broth of mullet, redfish and hen

Cappellacci ripieni di capriolo in salmi, con crema di zucca Hokkaido € 21
Cappellacci ravioli stuffed roe deer in salmi, with Hokkaido pumpkin cream

Ziti alla genovese ricetta napoletana di manzo e cipolle cotti per 10 ore € 16
Ziti 'alla genovese' Neapolitan recipe with beef and onions cooked for 10 hours

Paccheri freschi ai 5 pomodori e ricotta affumicata 'Scorza Nera' di Gregorio Rotolo € 14
Paccheri fresh pasta with 5 tomatoes and smoked ricotta 'Black Peel' by Gregorio Rotolo



<< "creanza" sta per educazione: "creatura", ciò che è creato e viene fatto crescere.
L'infinito è una continua sorgente di creazione. >>

<< "creanza" stands for education: "creature", what is created and is made to grow.
Infinity is a continuous source of creation. >>

Francesco Spagna, "La buona creanza - Antropologia dell'ospitalità"

i Secondi // Second courses

Astice alla brace col suo fagotto di verdure alla Catalana € 26
Barbecued lobster with his Catalan-style bundle of vegetables

Bombette di cavallo della premiata macelleria Vito con varietà di tuberi in sautées € 22
Horse rolled meats with pine nuts, raisins and varieties of sautées tubers

Salsiccia di Amendolara con purea di sedano rapa e catalogna piccantina € 20
Amendolara sausage with spicy catalogna and celery turnip puree

Costata di fassona piemontese con le sue salse e i suoi contorni
(diversi pesi secondo disponibilità) € 7 / hg
Fassona Piemontese rib with its sauces and its contours
(different weights according to availability)

In questo locale si serve acqua potabile microfiltrata € 2,5
In this restaurant we use microfiltered drinking water

Pane e coperto € 3
Bread and Service