



Menu

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome

Pane di campagna e burro di bufala
Homemade bread and buffalo butter

Persico in tempura, spuma di riso e salsa carpione
Tempura perch, rice foam and carpione sauce

Fusillone in ristretto di carciofi, limone salato e pecorino
Fusillone in artichoke reduction, salted lemon and pecorino cheese

Petto d'anatra bbq, carote e mandorle
Bbq duck breast, carrots and almonds

Spuma di caprino del "Roccolo", miele e lamponi
"Roccolo" goat cheese mousse, honey and raspberries

Cremoso al cioccolato fondente, zucca e spezie
Creamy dark chocolate, pumpkin and spices

Piccola pasticceria
Petit fours

Menù , acqua, coperto e caffè € 85
Menù, water, covercharge and coffee

Calice di benvenuto, abbinamento vini selezionati € 30
Welcome glass and wine pairing selected by our Sommelier



Menu

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome

Pane di campagna e burro di bufala
Homemade bread and buffalo butter

Uovo di montagna, topinambur, Porcini e tartufo nero
Mountain egg, Jerusalem artichoke, Porcini mushrooms and black truffle

Fusillone in ristretto di carciofi, limone salato e pecorino
Fusillone in artichoke reduction, salted lemon and pecorino cheese

Barbabietola in stile "Rossini", scamorza affumicata, salsa al Madera
"Rossini"-style beet, smoked scamorza cheese, Madera sauce

Spuma di caprino del "Roccolo" miele e lamponi
"Roccolo" goat cheese mousse, honey and raspberries

Cremoso al cioccolato fondente, zucca e spezie
Creamy dark chocolate, pumpkin and spices

Piccola pasticceria
Petit fours

Menù , acqua, coperto e caffè € 85
Menù, water, covercharge and coffee

Calice di benvenuto, abbinamento vini selezionati € 30
Welcome glass and wine pairing selected by our Sommelier